LUTY 2017

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

(258) 2

EKSPERCI RYNKU PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO
polecają środki aromatyczne
smakoVITA®
do kiełbas cienkich drobiowych i wieprzowych
GRILLA CZAS ZACZĄĆ

Gałka muszkatołowa | Imbir | Cząber | Kolendra | Czosnek niedźwiedzi | Piri piri

Czy wiesz, że połowa osób które uczestniczą w ucztach grillowych oczekuje wyraźnych aromatów i pikantnych smaków?
*na podstawie badania własnego GMR (sierpień 2016) - o wyniki badań pytaj pod adresem e-mail: biuro@smakovita.com

REGIS FOOD TECHNOLOGY

Skontaktuj się z nami, wejdź na www.smakovita.com

promar® więcej niż standard
Handtmann VF 800 Nadziewanie próżniowe ma nowe imię!

masterpress
Wydawca: 15-569 Białystok, ul. Kuronia 4
tel. (85) 664 75 30, fax (85) 713 07 01
BEZPŁATNY
http:// www.masarski.com.pl e-mail: masarski@masterpress.com

ORIGINAL HENKELMAN vacuum systems

3 lata gwarancji

Pakowarki próżniowe

Stołowe

Wolnostojące

Pakowarki próżniowe HENKELMAN:

- **Blisko 30 modeli do wszystkich zastosowań,**
- **Niewiarygodna jakość w dobrej cenie,**
- **Zastosowanie pomp próżniowych BUSCH,**
- **Pakowanie w atmosferze modyfikowanej MAP,**
- **Pełna funkcjonalność dla różnych produktów,**
- **Nowoczesne wzornictwo,**

Drukowanie etykiet dla spełnienia wymogów HACCP

Dwukomorowe

Pakowarki dwukomorowe typu "MOJA-TWOJA" z listwami o długości od 450 do 1100 mm.

Również w wersji automatycznej z przenośnikami taśmowymi.

SolArM

SolArM s.c.
ul.Węgierska 205
33-300 Nowy Sącz

tel.: 18 445 72 14
fax: 18 445 79 70

solarm@solarm.pl
www.solarm.pl

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Redakcja:
15-569 Białystok, ul. Kuronia 4
tel. (85) 713 07 42, fax (85) 713 07 01
www.masarski.com.pl
email: masarski@masterpress.com
email: mcylwik@masterpress.com

Konto:
MASTERPRESS S. A.
PKO BP SA I O/Olsztyn
84 10203541 0000520200116038
SWIFT: BPKO PL PW

Konto:
MASTERPRESS S. A.
mBank/Olsztyn
33 1140111100005030680010 01
SWIFT CODE: BREX PL PWOLS

Redaguje:
Małgorzata Cylwik-Jęczelewska

Skład:
Urszula Sak

Komiks:
Dariusz Skabałon

Źródło zdjęć:
www.sxc.hu

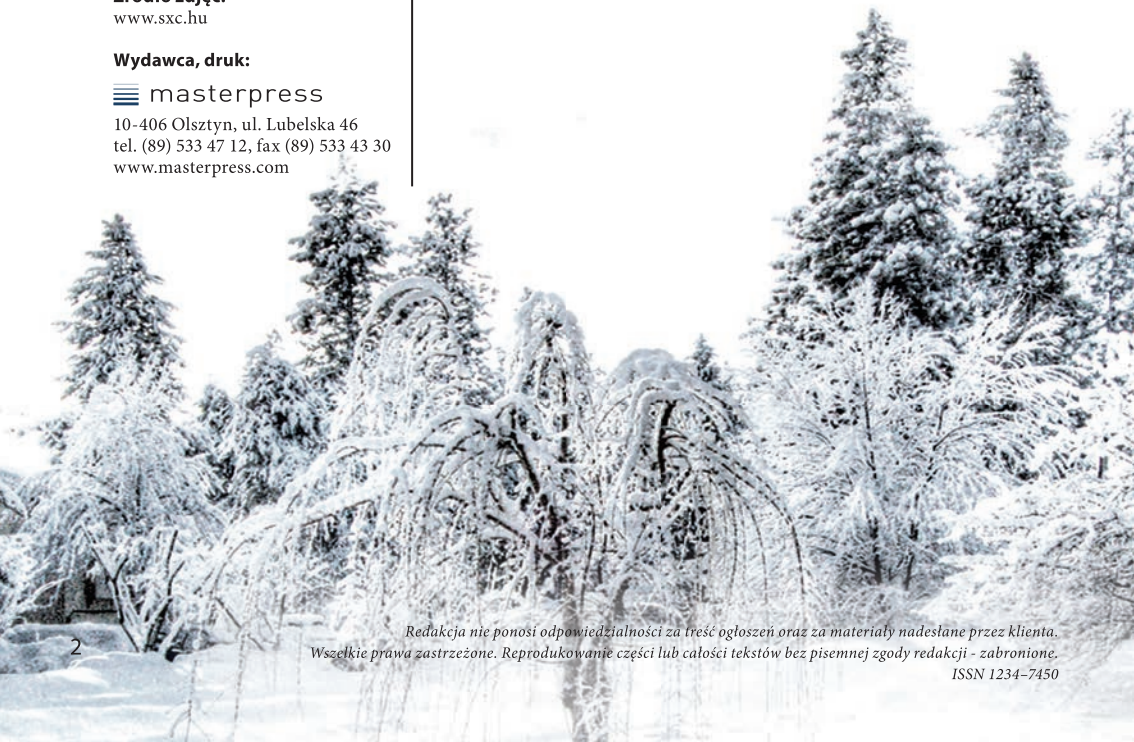
Wydawca, druk:
masterpress
10-406 Olsztyn, ul. Lubelska 46
tel. (89) 533 47 12, fax (89) 533 43 30
www.masterpress.com

Szanowni Państwo,

Luty to jeszcze czas ferii zimowych, dlatego przede wszystkim życzę udanego wypoczynku tym z Państwa, którzy wybierają się na śnieżne szaleństwo. Natomiast osobom, które ciężko w tym czasie pracują, polecam lekturę *Ogólnopolskiego Informatora Masarskiego*, w którym przedstawiamy aktualną ofertę sprzętu i usług oraz wszelkie nowinki z branży mięsnej.

Zapraszam do lektury

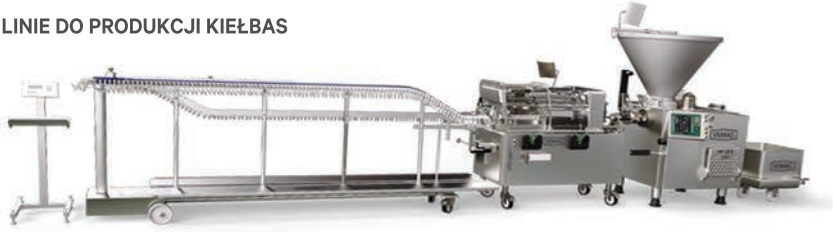
Małgorzata Cylwik-Jęczelewska



Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść ogłoszeń oraz za materiały nadesłane przez klienta.
Wszelkie prawa zastrzeżone. Reprodukowanie części lub całości tekstów bez pisemnej zgody redakcji - zabronione.
ISSN 1234–7450

VEMAG

LINIE DO PRODUKCJI KIEŁBAS



LINIE DO PRODUKCJI MIĘSA ŚWIEŻEGO

NADZIEWARKI PRÓŻNIOWE

LINIE DO PRODUKTÓW CONVENIENCE

WALOWSKY KRAKÓW

31-311 KRAKÓW, UL. ELSNERA 1
TEL.: (12) 626-73-40, 626-73-50
FAX: (12) 626-73-41
WWW.WALOWSKY.COM.PL
E-MAIL: WALOWSKY@WALOWSKY.COM.PL
WWW.FACEBOOK.COM/WALOWSKYINTERNATIONAL

VEMAG VEMAG ANLAGENBAU TIPPER TIE fomaco BAADER Food Processing Machinery VARIOVAC MAJA MANCA WIBERG CAMPUS ZESTI SMOKE

Industrial Auctions BV

Online auctions for the complete food and beverage industry

FrieslandCampina

JOWA

7 marca: Aukcja internetowa maszyn do kompletnego przetwórstwa spożywczego w Nettetal (Niemcy)

8 marca: Aukcja internetowa maszyn oraz inwentarza z powodu zwiększenia wydajności FrieslandCampina w Leeuwarden (Holandia)

9 marca: Aukcja internetowa maszyn do kompletnego przetwórstwa spożywczego w imieniu Windsor Food Machinery Ltd w Ashford (Wielka Brytania)

21 marca: Aukcja internetowa maszyn do kompletnego przetwórstwa spożywczego w Sevenum (Holandia)

28 marca: Aukcja internetowa maszyn piekarniczych, inwentarza i części warsztatowych z powodu zamknięcia Fricopan Back GmbH w Klötze OT Immekath (Niemcy)

29 marca: Aukcja internetowa maszyn piekarniczych, inwentarza i części warsztatowych z powodu zamknięcia JOWA AG Basel w Birsfelden, Szwajcaria

Wszystkie maszyny (szczegóły techniczne, zdjęcia) oraz aukcje znajdziesz na: www.Industrial-Auctions.com

Masownice serii MAH

MASZYNY I URZĄDZENIA
dla przetwórstwa spożywczego i higieny produkcji

- wielofunkcyjność - wiele procesów w jednym urządzeniu o wysokiej wydajności
- masowanie w środowisku kontrolowanej próżni
- wysoka jakość wyrobów
- unikalny system łopat
- skrócenie czasu masowania do minimum
- konstrukcja bębna umożliwiająca efektywne mycie, łatwy załadunek, rozładunek
- panel operatorski typu Touch Panel - regulacja wszystkich parametrów dla zapewnienia najwyższej kontroli procesów

NASTRZYKIWARKI SERII SAS

KUTRY WYSOKOOBROTOWE

SIŁA
NOWYCH TECHNOLOGII

Metalbud
NOWICKI®

www.metalbud.com

Podlas 3 | Rawa Mazowiecka | tel. 46 814 55 00 | metalbud@metalbud.com

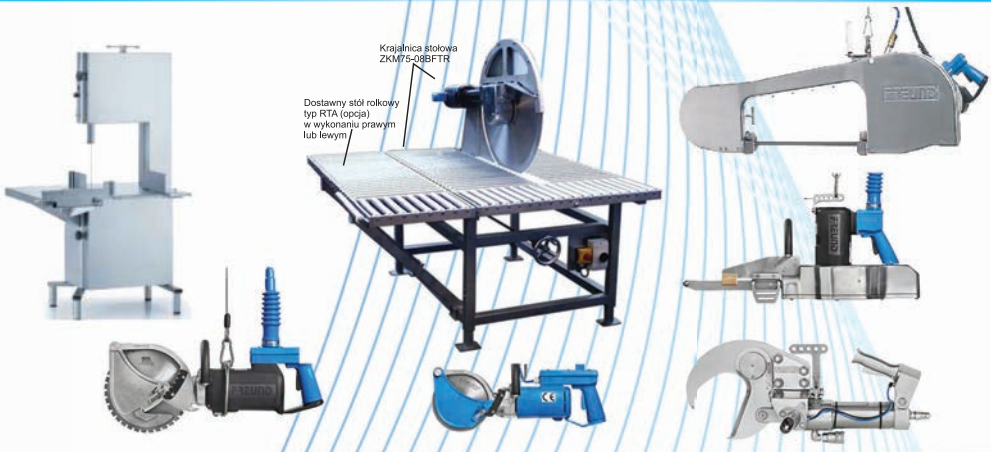
ERKA

SPRZĘT DO UBOJU I ROZBIORU

ERKA Piły do mięsa
ul. Ujeścisko 18 H, 80-130 GDAŃSK
tel/fax 58 325 61 13, kom. 601 986 562
www.erka-pily.pl, biuro@erka-pily.pl

TRYMERY I SKÓROWACZKA

MASZYNY I URZĄDZENIA DO UBOJU I ROZBIORU



NARZĘDZIA TNĄCE I OSPRZĘT

DOSTARCZAMY TARCZE, BRZESZCZOTY, TAŚMY TNĄCE DO PIŁ WSZYSTKICH PRODUCENTÓW

BOGATY MAGAZYN CZĘŚCI ZAMIENNYCH DO MASZYN m.in.

FREUND GERMAN QUALITY SLAUGHTER-TOOLS · medoc · REICH · EFA

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE

MASTER Sp.j.

Producent i dostawca dla przemysłu mięsnego

ul. Powstańców 6a
86-050 Solec Kujawski
fax. (52) 387-21-10, **tel. (52) 387-12-44**
tel. 696 04 47 74
e-mail: info@master-solec.pl
www.master-solec.pl

Aparaty ubojowe

Aparaty ubojowe pneumatyczne

Aplikatory do szynek

Bicze gumowe do myjek

Brzeszczoty do pił taśmowych

Drzwi kwasoodporne

Fartuchy ochronne

Formy siatkowe

Haki

Igły do nastrzykiwarek

Kije wędzarnicze aluminiowe, kwasoodporne

Klipsy do podwiązywania przełyku bydła

Kloce masarskie

Kolumny do formowania mięsa

Koła tworzywowe oraz aluminiowe

Koła dociskowe do skórowaczek i odbłaniarek

Konfiskatory

Kosze na noże, stalki oraz rękawice

Kurtyny paskowe

Listwy narożnikowe

Łapy gumowe do szczeciniarek

Myjki butów

Myjki fartuchów

Naboje do ogłuszania zwierząt

Nośniki noży

Noże do kostkownic

Noże do kutrów

Noże do skórowaczek i odbłaniarek

Noże do wycinania żeberek

Noże pneumatyczne

Noże pneumatyczne do wycinania żeberek

Noże rurkowe do wykrwawiania trzody i bydła

Noże, sita, szarpaki do "wilków"

Noże, sita, głowice kutra Karl-Schnell

Noże trybowniki

Noże żyłkowe do wycinania żeberek

KANGRA

Automatyczny, bezdotykowy dozownik mydła lub dezynfekantu na obie ręce jednocześnie.

patrz str. 36-37

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.
www.master-solec.pl

WILK DO MIĘSA BRAHER model: PR-98 CE 400V

Zastosowany w tym wilku system chłodzenia, pozwala na obróbkę mięsa w niskich temperaturach i na zachowanie wszystkich norm dotyczących produkcji mięsa mielonego. Atutem tego urządzenia jest jego wydajność, gdzie w przypadku świeżego mięsa i przy użyciu siatek systemu Unger, może sięgać do 400 kg na godzinę!

Cechy charakterystyczne:
- wykonany ze stali nierdzewnej
- wentylator utrzymujący niską temperaturę pracy
- zasilanie 400 V, 3-fazowe
- trzyczęściowy system tnący UNGER
- łatwy w demontażu i utrzymaniu czystości
- wymiary: 360 x 556 x 576 mm
- średnica zestawu tnącego: 98 mm
- waga: 65 kg

cena: 9.860,00 zł

więcej na str. 7,11,13, 15, 18, 24, 28, 44

PEK-MONT®

Producent maszyn dla przemysłu mięsnego oraz oczyszczalni ścieków

NÓŻ OBROTOWY

LINIE ROZBIOROWE

PEK-MONT SP. Z O.O.
Polska
09-230 Bielsk k/Płocka
ul. Spółdzielcza 30

tel./fax (+48 24) 261 55 09
(+48 24) 261 51 30
(+48 24) 261 50 95
fax (+48 24) 261 58 26

TÜV NORD Polska
PN-EN ISO 9001

TECHNOLOGIA

PROJEKT

REALIZACJA

www.pekmont.pl
pekmont@pekmont.pl

Liofilizacja w przemyśle mięsnym

Słowo "liofilizacja" brzmi tajemniczo, jednak jest to tylko i wyłącznie proces suszenia poprzez mrożenie. Metoda ta, po raz pierwszy została opracowana i zastosowana w latach pięćdziesiątych XX wieku na zlecenie rządu USA zmierzającego do wyprodukowania lekkich wagowo i bogatych we wszystkie niezbędne składniki odżywcze racji żywności dla astronautów i wojska. W Polsce proces ten staje się coraz bardziej popularny. Żywność liofilizowana jest produkowana komercyjnie i wykorzystywana przez ekstremalnych sportowców - podróżników, wspinaczy wysokogórskich i żeglarzy, a także „zwyczajnych" konsumentów.

reklama

Liofilizacja - co to takiego?

Liofilizacja jest jedną z metod suszenia produktu, której głównym założeniem jest usunięcie wody z zamrożonego materiału wskutek procesu sublimacji lodu, z pominięciem fazy ciekłej. Proces ten, zwany także suszeniem sublimacyjnym lub molekularnym, może przebiegać tylko w warunkach ujemnej temperatury oraz przy znacznie obniżonym ciśnieniu (poniżej 200 Pa).

Krok po kroku…

Suszenie liofilizacyjne żywności obejmuje trzy główne etapy.

W pierwszym z nich, wstępnie przygotowany surowiec zostaje poddany zamrożeniu poprzez samozamrożenie, jako skutek obniżenia ciśnienia i wyparowania części wody z żywności kosztem ciepła z niej pobranego. Proces mrożenia można prowadzić w popularnych zamrażarkach. Należy jednak pamiętać, że wybór urządzenia do zamrażania zależy od rodzaju żywności. Produkty w małych kawałkach zamrażane są szybko, w celu utworzenia się małych kawałków lodu, które nie spowodują zniszczenia struktury komórkowej żywności. Natomiast w przypadku żywności płynnej zamrażanie prowadzi się tak, aby powstały skupienia kryształów i kanaliki, ułatwiające ruch pary wodnej. Temperatura mrożenia wynosi od -20 do -40°C i powoduje zabicie większości bakterii chorobotwórczych oraz pleśni.

W drugim etapie dokonuje się, tak zwanej próżniowej sublimacji lodu. Zamrożona żywność zostaje umieszczona w komorze niskich ciśnień, na półkach ogrzewanych od wewnątrz, ciśnienie pary wodnej nad powierzchnią żywności redukuje się (poniżej 6-10 Pa), jednocześnie ogrzewając produkt. W tych warunkach

cd. str. 12

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.
Producent i dostawca dla przemysłu mięsnego

ul. Powstańców 6a
86-050 Solec Kujawski
fax. (52) 387-21-10, **tel. (52) 387-12-44**
tel. 696 04 47 74
e-mail: info@master-solec.pl
www.master-solec.pl

Odcinacze papieru

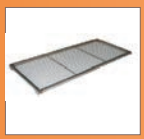
Ostrzałki noży

Pęta

Pistolety do wody

Płyty PE na stoły rozbiorowe

Poganiacze


Półki siatkowe do wózków wędzarniczych

Praski do mięs

Pulpity do pisania

Rękawice ochronne

Rozpieracze

Szczotki do myjek

Stalki do ostrzenia noży

Stanowiska do oszałamiania bydła

Sterylizatory

Stojaki do worków na śmieci

Stoły do nadziewarek

Stoły rozbiorowe

Suszarki do butów

S-haki

Tasaki, topory rzeźnicze

Taśmy trans. do skórowaczek i odbłaniarek

Termometry

Umywalki

Urządzenia do ogłuszania zwierząt

Uszczelki do komór wędzarniczych, chłodni

Wieszaki do boczku

Widły, łopaty, wybieraki, mieszadła

Wieszaki choinkowe

Wieszaki do węży

Wirniki gumowe nastrzykiwarek

Wózki do farszu

Wózki do przewozu pojemników

Wózki na osierdzia

Wózki wędzarnicze

Wózko-wanny

Tabela 1. Trwałość liofilizowanego mięsa pakowanego hermetycznie

Mięso	Temperatura suszenia	Okres trwałości
Wołowina surowa	37°C	12 miesięcy
Wołowina gotowana	37°C	12 miesięcy
Wołowina gotowana	20°C	18 miesięcy

lodu znajdujące się w żywności, sublimują, czyli zamieniają się w parę wodną bez topnienia. Para wodna jest usuwana z komory w sposób ciągły za pomocą skraplacza i pompy próżniowej (suszarka sublimacyjna stanowi połączenie suszenia sublimacyjnego z suszarką próżniową). Suszenie sublimacyjne umożliwia usunięcie z artykułów spożywczych 80-95% wody.

W ostatnim, trzecim etapie następuje dosuszanie materiału do żądanej wilgotności końcowej (zawartość wody powinna wynosić około 1-2%), w sposób podobny do suszenia w suszarce próżniowej, w wyniku podwyższenia temperatury żywności do 40-50°C, z utrzymaniem niskiego ciśnienia w komorze.

Szybkość liofilizacji zależy od wielu czynników:

- grubości warstwy materiału (suchego i zamrożonego),
- przewodnictwa cieplnego materiału,
- temperatury warstwy wysuszonej (uwarunkowanej termostabilnością materiału),
- temperatury frontu sublimacji (zalecana temperatura powinna wynosić od -15 do -45°C),
- temperatury kondensatora,
- sposobu zamrożenia surowca,
- ciśnienia podczas liofilizacji.

reklama

Zakłady Mięsne HAM
Cichoń i Wspólnicy
Spółka Jawna

Oferuje :

Usługi mroźnicze
w tunelu mroźniczym
oraz magazynowanie
mroźnicze

Tel. 32 76 99 547

Liofilizacja mięsa

Liofilizacji można poddać każdy produkt i surowiec spożywczy, o ile zawiera on w składzie wodę i składniki zaliczane do tak zwanej suchej substancji, czyli białka, węglowodany i tłuszcze. Najczęściej znaleźć można w sklepach liofilizowane owoce i warzywa, grzyby, sery, jogurty czy ryby. Coraz częściej spotyka się również liofilizowane mięso.

W przypadku mięsa poddaje się go kontaktowemu zamrożeniu i wymrożoną wodę (lód) natychmiast sublimuje się pod zmniejszonym ciśnieniem doprowadzając kontaktowo (przy użyciu promienników podczerwieni lub urządzeń mikrofalowych), potrzebną ilość energii cieplnej w celu zrównoważenia jej ubytku spowodowanego sublimacją. W większości stosowanych urządzeń, wszystkie te procesy przebiegają w tej samej komorze, przy czym płyty przewodzące czynnik zamrażający mięso przewodzą kolejno czynnik dostarczający ciepła.

Kawałki mięsa uzyskane w procesie sublima-

cd. str. 14 ►

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE

MASTER Sp.j.

ul. Powstańców 6a
86-050 Solec Kujawski
fax. (52) 387-21-10, **tel. (52) 387-12-44**
tel. 696 04 47 74
e-mail: info@master-solec.pl
www.master-solec.pl

PROMOCJA

medoc · KENTMASTER · B-D · LUMBECK & WOLTER

Bezpłatne testy urządzeń u klienta oraz szkolenia

noże pneumatyczne do skórowania

skórowaczki pneumatyczne do szynek i łopatek

piły pneumatyczne do cięcia mięsa i kości

piły do mostka

piły rozbiorowe

piły do ćwiartowania

piły do półtusz - ramowe

piły do półtusz - tarczowe

piły do półtusz - taśmowe

gilotyny do rogów

brzeszczoty taśmowe

nożyce do kopyt i rogów

tarcze tnące

stacjonarne piły taśmowe

przeciwwagi

cji zachowują swoje rozmiary i kształt, są silnie porowate, zawierają około 2% wody i jednocześnie łatwo ją przyjmują w objętości zbliżonej do utraconej w czasie suszenia. Niestety rozwinięta powierzchnia wysuszonego mięsa, o gąbczastej strukturze, jest bardzo podatna na utlenianie po ekspozycji na powietrzu. Można jednak tego uniknąć wprowadzając do komory w końcowej fazie suszenia gaz obojętny, np. azot i w tych warunkach pakować wysuszone mięso do hermetycznych opakowań.

Aby uzyskać granulat mięsny z drobno zmielonego i gotowanego mięsa stosuje się suszenie w przeciwprądzie gorącego powietrza. Taki produkt, zamknięty w szczelnych, odpowietrzonych puszkach jest bardzo trwały i może być wykorzystywany do szybkiego przygotowania wielu potraw. Na rysunku 1 i 2 przedstawiono liofilizaty mięsne.

reklama

SolArM

Stosuj klipsy SolArM:

- Znacząco obniż koszty produkcji,
- Oszczędzaj bez utraty jakości,
- Dbaj o bezpieczeństwo maszyn,
- Korzystaj z porad polskiej firmy z 25-letnim doświadczeniem produkcji,
- Zapewnij swojej firmie pewność dostaw przy najniższych cenach,
- Pełna higiena, precyzja i solidność,
- Kompleksowa oferta klipsów typu U, klipsów taśmowych oraz pętelek.

33-335 Nawojowa 456
tel. (+48) 18 445 72 14, fax (+48) 18 445 79 70
e-mail: solarm@solarm.pl, www.solarm.pl

Dania mięsne liofilizowane najczęściej występują w postaci gotowych dań (jedno- lub dwu-osobowych porcji). Posiłki takie, wyróżnia niska masa (nie więcej niż 150-200 g) i łatwość w transporcie (grube foliowe bądź mylarowe woreczki). Liofilizaty mięsne uważane są za pełnowartościowe posiłki, które mogą być wykorzystywane jako część zdrowej i odpowiednio zbilansowanej diety, dlatego też są chętnie wybierane przez osoby aktywne fizycznie i dużo podróżujące.

Zalety i wady liofilizatów mięsnych

Produkty mięsne suszone metodą sublimacji zachowują swoje pierwotne właściwości organoleptyczne (smak, zapach, barwę, aromat) oraz pełną wartość odżywczą i biologiczną (enzymy, aminokwasy, witaminy, minerały chelatowane). W porównaniu z tradycyjnym suszeniem (tabela 2) preparaty zliofilizowane cechują się bardzo małą zawartością wody (1-2%), co zabezpiecza je przed niepożądanym rozwojem różnych rodzajów mikroflory. Do żywności otrzymanej w ten sposób nie dodaje się środków konserwujących, co ma istotne znaczenie przy wytwarzaniu "zdrowej" żywności. Poprzez porowatą strukturę i niską zawartość wody są bezpieczne mikrobiologicznie i zachowują praktycznie pełną rehydratyzację. Dzięki dużej powierzchni wewnętrznej, odznaczają się również bardzo dobrą rozpuszczalnością. Często też są silnie higroskopijne co oznacza, że są lepiej wchłanianie przez organizm, niż inne produkty konserwowane tradycyjnymi metodami, np. poprzez pasteryzację czy sterylizację (wyniszczającą naturalne formy enzymów, białek roślinnych i chelatów wiązanych z minerałami). Dodatkowo, dzięki liofilizacji okres przechowywania produktów mięsnych zapakowanych w szczelne opakowanie (w każdych warunkach klimatycznych) może wynosić nawet kilka lat.

Niestety za wadę produktów liofilizowanych uznać należy fakt, iż koszt ich wyprodukowa-

cd. str. 16 ►

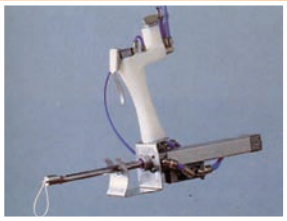
PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.

ul. Powstańców 6a
86-050 Solec Kujawski
tel./fax (52) 387-21-10, **(52) 387-12-44**
tel. 696 04 47 74
e-mail: info@master-solec.pl
www.master-solec.pl

PIŁA DO KOŚCI POKRZEPOWEJ

Urządzenie opatentowane przez Gronkjaer - Dania zapewnia większą wydajność pracy oraz lepszy uzysk po cięciu, dzięki zakrzywionej taśmie tnącej o gr. 0,56 mm, która gwarantuje bardziej precyzyjne cięcie. Idealna podczas pracy na poruszającej się taśmie przenośnika. Statyczne zawieszenie na przeciwwadze gwarantują łatwą obsługę urządzenia. Piła wykorzystywana jest również do bydła i dostępna w formie modułu pionowego ze specjalnym systemem unoszenia. Piła jest wodoodporna i może być w łatwy sposób czyszczona wodą pod wysokim ciśnieniem.

ŻEBERKOWNICA ŻYŁKOWA



Żeberkownica żyłkowa stała się niezbędnym narzędziem w ubojniach, w których wprowadzona został jako element wyposażenia linii produkcyjnych. Stosowana jest z powodzeniem w zakładach przetwórstwa mięsnego na całym świecie.
Występuje w wersji pneumatycznej i elektrycznej z czujnikiem indukcyjnym 6 V, w dostępnych dwóch prędkościach działania. Urządzenie zwiększa wydajność. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt ułatwia operatorom obsługę żeberkownicy.

ŁOPATKARKA

Urządzenie szczególnie przydatne do obróbki trzody chlewnej. Kompaktowa i ergonomiczna budowa. Specjalnie zaprojektowane wgłębienie na końcu narzędzia ułatwia precyzyjny uchwyt łopatki.
Mniejsze obciążenie i łatwa obsługa.

Urządzenia mogą zostać wyprodukowane i dostosowane do indywidualnych potrzeb klienta. Film demonstracyjny trzech urządzeń dostępny w biurze.

GRØNKJÆR

Rys. 1. Liofilizowane dania mięsne
Kurczak słodko-kwaśny z ryżem *Makaron bolognese z wołowiną*
[www.paker.pl; www.asport.pl; www. polana.pl; www.quicker-food.com.pl]

nia jest dość wysoki, co związane jest z koniecznością zastosowania specjalistycznego sprzętu. Proces suszenia sublimacyjnego cechuje się też znaczną energochłonnością. Kolejnym mankamentem jest to, że mięsa które zawierają dużą ilość tłuszczów, są podatne na zmiany oksydacyjne. Z tego powodu do liofilizacji, należy wybierać tylko chude mięsa. Dodatkowo porowata struktura produktów liofilizowanych stanowi duży problem w trakcie przechowywania, ponieważ zwiększa powierzchnię kontaktu fazy stałej z tlenem. Pory wypełnione są powietrzem, a tlen łatwo przenika do wnętrza struktur, przez co oksydacja tłuszczu zachodzi w całej objętości. Co więcej, zarówno pierwotne (nadtlenki), jak i wtórne (głównie aldehydy) produkty utleniania tłuszczu są bardzo reaktywne i łatwo wchodzą w reakcje z niemal wszystkimi składnikami żywności. Dotyczy to zwłaszcza białek, które decydują o prawidłowym funkcjonowaniu naszego organizmu. Zachowanie ich wysokiej wartości odżywczej jest konieczne podczas produkcji przetworów mięsnych, ponieważ białka mięsa są pełnowartościowe i zawierają niezbędne aminokwasy.

Warto jednak dodać, że liofilizacja produktów spożywczych z roku na rok jest udoskonalana. Aby ograniczyć „jełczenie" tłuszczów stosuje się dodatkowe metody ograniczające ten negatywny proces. Obok odpowiednich warunków pakowania (np. w atmosferze modyfikowanej) i materiałów opakowaniowych nieprze-

Tabela 2. Porównanie właściwości produktu suszonego tradycyjnie i poddanego liofilizacji

LIOFILIZACJA	SUSZENIE
Małe zmiany kształtu	Duże zmiany kształtu (produkt skurczony)
Naturalny zapach	Często zmieniony zapach
Naturalny smak	Często zmieniony smak
Barwa surowca naturalna lub jaśniejsza	Barwa ciemniejsza niż barwa surowca
Proces możliwy do przeprowadzenia dla większości produktów spożywczych, także mięsa	Proces stosuje się dla owoców, warzyw, nasion, słabe wyniki uzyskuje się dla mięsa
Szybkie uwadnianie, prawie całkowite	Powolne uwadnianie, nie zawsze całkowite

cd. str. 18 ►

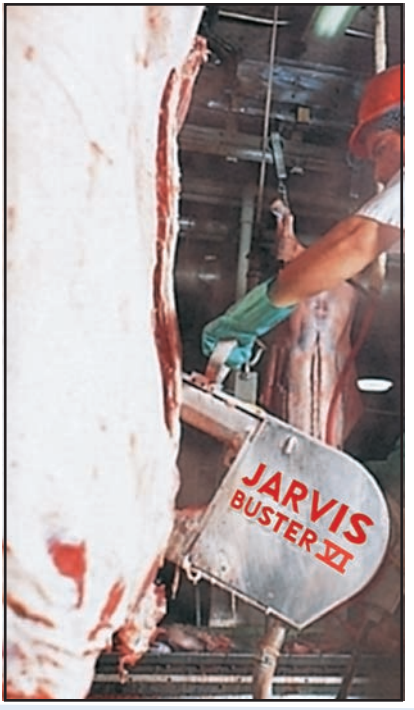
JARVIS®

Model Buster VI PIŁA TAŚMOWA

JARVIS JEST JUŻ W POLSCE

Jarvis Zapewnia Bezpłatny Serwis i Szkolenia

- Piła taśmowa Buster VI jest przeznaczona do podziału tusz wieprzowych oraz macior
- Wewnętrzny system umożliwia dokładniejszą sterylizację miejsc trudno dostępnych takich jak prowadnice, koło przednie i napędowe oraz wewnętrzne elementy piły
- Regulowane przednie koło dla ustawienia prowadzenia brzeszczotu pozwala na zwiększenie ich żywotności
- Napęd w kąpieli olejowej dla zapewnienia długiej i bezawaryjnej pracy
- Podwójne włączniki oraz kompletnie zamknięty silnik elektryczny zapewniają bezpieczną pracę operatorowi



Przy zakupie nowych urządzeń JARVIS w rozliczeniu przyjmujemy stary sprzęt naszej i innych firm

JARVIS®

Światowy lider w dziedzinie sprzętu do przetwórstwa mięsa

Dodatkowe informacje o sprzęcie na naszej stronie internetowej!

Jarvis Polska Limited Sp.zo.o.
St. Dąbrowa 39
76-231 Damnica Polska
Tel: 48 59 725 62 67
Mobile: 48 696 625 474
E-mail: info@jarvispolska.pl
Website: www.jarvispolska.pl

Rys. 2. Liofilizowane dania mięsne
Wołowina CJ Classic *Kurczak z ryżem w sobie carry*
[www.paker.pl; www.asport.pl; www. polana.pl; www.quicker-food.com.pl]

puszczalnych dla tlenu i światła, obecnie najskuteczniejszą metodą jest dodatek związków o działaniu przeciwutleniającym. Z uwagi na to, że zastosowanie syntetycznych przeciwutleniaczy (np. BHT, BHA) w przetwórstwie żywności podlega ścisłym regulacjom prawnym, poszukuje się nowych źródeł związków o aktywności przeciwutleniającej. Polecany jest dodatek antyoksydantów naturalnych - witamin o właściwościach przeciwutleniających (witaminy C i E) oraz związków polifenolowych ekstrahowanych z wielu roślin, w tym ziół i przypraw (rozmaryn, tymianek).

Coraz więcej polskich firm zajmujących się produkcją artykułów spożywczych inwestuje w maszyny służące do liofilizacji, których na rynku polskim przybywa. Obecnie liofilizaty stały się też bardziej dostępne - sięgnąć może po nie praktycznie każdy. Ich cena nie przeraża przeciętnego konsumenta, gdyż konkurencja firm na rynku jest coraz większa.

Mimo że, jedzenie i preferowane smaki to dość indywidualna sprawa, popularność mięsnych produktów liofilizowanych wciąż wzrasta. Może nadszedł czas na wypróbowanie tych dań we własnej kuchni?

Literatura dostępna u Autorek

dr inż. Agnieszka Starek
mgr inż. Agata Blicharz-Kania

reklama

Uszczelki gumowe oraz silikonowe do komór wędzarniczych, chłodni, drzwi.

www.master-solec.pl

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.
86-050 Solec Kujawski,
ul. Powstańców 6a
tel./fax (52) 387 12 44
e-mail: info@master-solec.pl

VEMAG
ANLAGENBAU

DOJRZEWANIE W DOBRYM KLIMACIE

Indywidualnie dopasowane do potrzeb Klienta
komory klimatyzacyjne: fermentacja,
dojrzewanie, przechowywanie
Aby dobre stało się jeszcze lepsze.

VEMAG
ANLAGENBAU

Jakość
Bezpieczeństwo
Rentowność

Zapraszamy do kontaktu z Regionalnymi Kierownikami Sprzedaży i Handlowcami:

Waldemar Grochal
tel. 882 14 87 08

Marcin Kühn
tel. 882 14 87 07

Stanisław Pieńkowski
tel. 882 14 87 10

Vemag Polska Sp. z o.o. I ul. Szyszkowa 20 I 02-285 Warszawa
tel. 22 867 56 59 I tel./fax 22 867 67 50 I e-mail:info@vemag.pl I **www.vemag.pl**

WALOWSKY KRAKÓW

INFORMACJA PRASOWA

FIRMA WALOWSKY KRAKÓW LAUREATEM DIAMENTÓW FORBESA 2017

Firma Walowsky Kraków została laureatem Diamentów Forbesa 2017- nagrody przyznawanej przez prestiżowy magazyn gospodarczy Forbes. Firma Walowsky Kraków uplasowała się na 37 pozycji w województwie małopolskim w kategorii firm o przychodach od 5 do 50 mln PLN. Ranking został opracowany przez wywiadownię gospodarczą Bisnode Polska w oparciu o dane z Krajowego Rejestru Sądowego oraz dane przekazane przez firmy. Na ich podstawie przedsiębiorstwom, które są rentowne (biorąc pod uwagę wskaźniki EBIT i ROA), mają wysoką bieżącą płynność finansową oraz nie zalegają z płatnościami, przyznano pozytywny rating wiarygodności. Firmy musiały wykazać również dodatni wynik finansowy oraz wartość kapitału własnego.

„Laureatem Diamentów Forbesa zostaliśmy po raz pierwszy. Jest to dla nas duże wyróżnienie, szczególnie biorąc pod uwagę to, że ranking został opracowany z wykorzystaniem nowoczesnych metod pozwalających na dokładną ocenę kondycji przedsiębiorstwa. To wyróżnienie może być gwarancją rzetelności i wiarygodności dla naszych Klientów” - komentuje Filip Kaczmarczyk, kierownik ds. Sprzedaży i Marketingu firmy Walowsky Kraków.

Więcej informacji można znaleźć na stronie: www.diamenty.forbes.pl

Diament miesięcznika Forbes 2017

Certyfikaty:
ekologiczne, Instytutu Biotechnologii,
SGS, PZH, ISO, HACCP

Klocki
wędzarnicze

Zrębki
bukowe
Z-08

Zrębki
bukowe
Z-06

Zrębki
bukowe
Z-02

Zrębki
olchowe
Z-08

Zrębki
olchowe
Z-06

Zrębki
olchowe
Z-02

Zrębki
olchowo
bukowe
Z-08

Zrębki
olchowo
bukowe
Z-06

Zrębki
olchowo
bukowe
Z-02

MONROL Spółka z o. o.
19-100 Mońki, ul. Ełcka 41
tel.: +48 664 128 723
handel@monrol.pl
www.monrol.pl

FABIOS S.A. otrzymał certyfikat IFS Food

FABIOS S.A., polski producent osłonek białkowych i kolagenowych, otrzymał certyfikat IFS Food. Certyfikat przyznawany jest firmom spełniającym najwyższe międzynarodowe wymagania w zakresie bezpieczeństwa żywności określone przez sieci handlowe.

Audyt certyfikacyjny przeprowadzony został w dniach 9-11 stycznia przez firmę Bureau Veritas Polska Sp. z o.o. Firma FABIOS przystąpiła do audytu po raz pierwszy, otrzymując bardzo wysokie wyniki. W wyniku audytu firmie przyznano certyfikat IFS Food na poziomie wyższym.

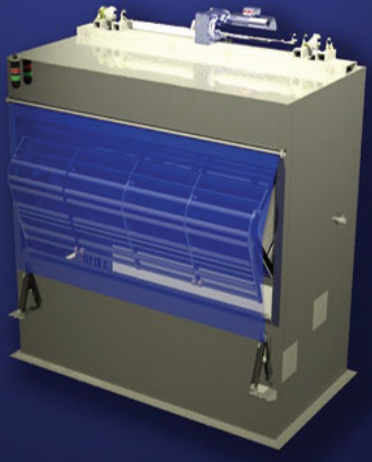
Wieloletnie doświadczenie FABIOS S.A. w produkcji osłonek potwierdzone jest licznymi certyfikatami: ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, PN-N 18001 oraz Halal. Firma kładzie duży nacisk na jakość produkcji i bezpieczeństwo sprzedawanych osłonek.

GMN ®
TECHMET

Kompleksowe wyposażenie zakładów przetwórstwa mięsnego

KLATKA OSZAŁAMIANIA TRZODY CO_2

- GŁUSZENIE ZA POMOCĄ CO_2
- ELIMINACJA CIEPRIENIA ZWIERZĄT
- POPRAWA JAKOŚCI MIĘSA
- PRZEZNACZONA DLA SZTUK DO 150 KG
- WYDAJNOŚĆ DO 120 SZTUK/GODZ
- NISKIE ZUŻYCIE CO_2
- ELIMINACJA PRZEKRWIEŃ



NISKIE CENY

GMN TECHMET Sp. z o.o.
ul. Wróblewskiego 2
09-200 Sierpc
www.techmet.com.pl

techmet@techmet.com.pl
Tel./fax +48 24 275 05 05
Tel. +48 24 275 77 71
Mobile + 48 504 298 536
+ 48 500 124 411

Błonnik pokarmowy - zastosowanie w przetwórstwie mięsa

W artykule przedstawiono błonnik pokarmowy jako istotny, tak pod względem technologicznym jak i zdrowotnym, dodatek stosowany w przetwórstwie mięsnym.

Zainteresowanie żywnością prozdrowotną i zawartymi w niej składnikami istotnymi również z punktu widzenia procesu technologicznego sprawiło, że błonnik pokarmowy jest w ostatnich latach przedmiotem intensywnych badań, a wytwarzanie bogatych w niego produktów jest jednym z najdynamiczniej rozwijających się kierunków rozwoju produkcji żywności niskokalorycznej.

reklama

Potrzeba wzbogacania przetworów mięsnych w błonnik pokarmowy wynika nie tylko z konieczności uzupełnienia jego niedoborów w diecie, ale przede wszystkim z opracowywania funkcjonalnych przetworów mięsnych, w których np. ograniczono (lub usunięto) składniki postrzegane negatywnie (m.in. tłuszcz, cholesterol) lub zastąpiono tłuszcz i tkankę mięśniową substancjami balastowymi, zmniejszając wartość energetyczną wyrobu.
Terminem błonnik pokarmowy określa się jadalne części roślin, a także pochodne węglowodanów odporne na trawienie i absorpcję w jelicie cienkim człowieka oraz częściowo fermentowane w jelicie grubym (wg American Association for Clinical Chemistry). Zgodnie z tą definicją błonnik pokarmowy zawiera wszystkie polisacharydy, jak celuloza i jej pochodne, hemicelulozy, pektyny, polifruktany, galaktooligosacharydy, niestrawne dekstryny, skrobię oporną, gumy, śluzy, a także ligninę i substancje roślinne związane z nieskrobiowymi polisacharydami, woski, kutyny, suberyny, fityniany, taniny, saponiny i chitynę.

Klasyfikując błonnik pokarmowy pod względem rozpuszczalności, wyróżnia się błonnik nierozpuszczalny (celuloza, lignina, niektóre hemicelulozy) i rozpuszczalny (pektyny, β-glukany, fruktany, gumy, śluzy i niektóre hemicelulozy).

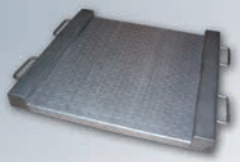
Główne źródło błonnika pokarmowego w diecie człowieka stanowią produkty zbożowe, warzywa, owoce i nasiona roślin strączkowych. Poszczególne produkty różnią się zarówno ilością, jak i jakością błonnika. Błonnik rozpuszczalny występuje w roślinach strączkowych (fasola, soczewica), owocach (jabłka,

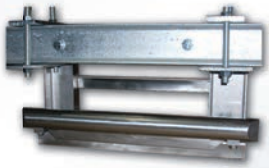
cd. str. 26 ►

Librasys
43-385 Jasienica k/Bielska-Białej
Tel. kom. 508 391 348

Producent wag elektronicznych:

• wagi inwentarzowe • wagi kolejkowe • wagi najazdowe
• wagi pomostowe • wagi dozujące





Producent wyrobów ze stali nierdzewnej:

• wyposażenie socjalne • stoły nierdzewne • kolejki podwieszane
• sprzęt pomocniczy • wózki transportowe

www.librasys.pl **e-mail: librasys@librasys.pl**

owoce jagodowe, cytrusy), otrębach owsianych i produktach jęczmiennych, natomiast źródłem błonnika nierozpuszczalnego są m.in.: siemię lniane, pełnoziarniste produkty pszenne, seler, kapusta, buraki, marchew, kalafior.

Znaczenie błonnika w żywieniu

Liczne badania epidemiologiczne dowiodły wielokierunkowego pozytywnego działania błonnika pokarmowego na zdrowie konsumentów. Produkty bogate w błonnik są niezbędne w racjonalnym żywieniu człowieka, posiadają znaczenie prozdrowotne oraz lecznicze. Dobroczynne działanie błonnika wynika z jego wpływu na niektóre fizjologiczne i metaboliczne procesy zachodzące w organizmie - spożyty błonnik pokarmowy m.in.:

- pobudza funkcję żucia i wydzielanie śliny,
- buforuje i wiąże nadmiar kwasu solnego w żołądku,
- ogranicza strawność składników odżywczych,
- zwiększa zawartość treści pokarmowej oraz masy stolca,
- powoduje skrócenie czasu pasażu jelitowego i zwiększenie częstotliwości wypróżnień, co zapobiega zaparciom,
- tworzy korzystne podłoże do rozwoju pożądanej flory bakteryjnej w jelicie grubym,
- wpływa na metabolizm cholesterolu (zwiększa wydalanie z kałem kwasów żółciowych),
- wpływa na wchłanianie węglowodanów przyswajalnych, powodując obniżenie poposiłkowej glikemii, co skutkuje obniżeniem sekrecji insuliny,
- działa również jako wymiennik jonowy, ograniczając wchłanianie toksycznych substancji z pożywienia (metali ciężkich).

Odpowiednie spożycie błonnika pokarmowego (tj. 35-40 g/dobę/osobę dorosłą) gwarantuje potwierdzenie jego właściwości zdrowotnych. Dieta bogata w błonnik odgrywa poważną rolę w profilaktyce, a także w leczeniu chorób układu pokarmowego, chorób serca i naczyń krwionośnych, cukrzycy, kamicy żółciowej, nowotworów jelita grubego, nowotworów piersi u kobiet oraz zaburzeń przemiany materii.

Należy pamiętać, że zbyt duża ilość błonnika w diecie także może działać niekorzystnie - ogranicza wchłanianie białek oraz wykorzystanie składników mineralnych i niektórych witamin, może powodować zaburzenia we wchłanianiu leków, wzdęcia, bóle brzucha oraz biegunki. Dlatego stosowanie diety wysokobłonnikowej nie jest polecane m.in. dzieciom, kobietom ciężarnym i karmiącym, osobom w podeszłym wieku lub mającym problemy z utrzymaniem właściwej gospodarki mineralnej oraz hormonalnej (w tym ze schorzeniami tarczycy).

Współczesna przeciętna dieta człowieka zawiera jednak niedostateczne ilości błonnika. W świetle przedstawionych danych wskazujących na istotną rolę błonnika w racjonalnym żywieniu celowe i niezbędne wydaje się więc wzbogacenie diety w ten składnik pokarmowy.

Właściwości funkcjonalne błonnika pokarmowego

Do głównych właściwości funkcjonalnych błonnika pokarmowego należą: zdolność do wymiany kationów, właściwości hydratacyjne (zdolność do pęcznienia, rozpuszczalność, zdolność zatrzymywania wody - WHC i wiązania wody - WBC) oraz właściwości absorpcyjne. Są one związane z udziałem poszczególnych frakcji w błonniku pokarmowym oraz jego rozdrobnieniem.

Preparaty błonnikowe

Rynek dodatków do żywności oferuje wiele różnorodnych preparatów błonnikowych o zróżnicowanych właściwościach funkcjonalnych. Preparaty błonnikowe mogą występować w postaci oczyszczonych otrąb, proszków o różnym stopniu rozdrobnienia, granulatów, tabletek, kapsułek, syropów i innych.

cd. str. 28 ►

Brőkelmann

20 YEARS in Poland

KOCIOŁ WARZELNY 300 L Z CYFROWYM STEROWANIEM

Kocioł warzelny znajduje różne zastosowania w wielu branżach przetwórstwa spożywczego. Dzięki systemowi podgrzewania pośredniego, w którym czynnikiem grzewczym jest gliceryna podgrzewana przez grzałki elektryczne, cechuje się wysoką kulturą pracy i ekonomią użytkowania. Przez tę formę podgrzewania unika się bezpośredniego kontaktu grzałki z gotowaną potrawą, co wyklucza jej przypalenie.

ZINTEGROWANA STACJA HIGIENY

Na stację higieny 689DSRD-L-005 składają się 2 szczotki obrotowe do mycia podeszw oraz stacja dezynfekcji rąk.

ZINTEGROWANA STACJA HIGIENY

Zintegrowana stacja higieny 9950416LN02-002 składa się z komory mycia rąk wraz z dozowaniem mydła i płukaniem, suszarki do rąk, stacji dezynfekcji rąk oraz przejścia dezynfekcyjnego do obuwia.

Brokelmann Budowa Maszyn i Urządzeń Sp. z o. o.
PL 56-300 Milicz, ul. Stawna 6
tel./fax: +48 71 384 25 84, e-mail: brokelmann@brokelmann.pl
www.brokelmann.pl

Biorąc pod uwagę przydatność technologiczną wyróżnia się dwa rodzaje preparatów błonnika:

- neutralne, które mogą być dodane do żywności bez jej modyfikacji (np. błonnik z owsa, ryżu, kukurydzy, grochu),
- nieneutralne, które nadają żywności odpowiednią barwę i zapach, w związku z czym ich wykorzystanie jest ograniczone i wiąże się z koniecznością wprowadzenia zmian w procesie technologicznym (np. błonnik z kakao, jabłek, owoców cytrusowych).

Ze względu na zróżnicowany skład chemiczny preparaty błonnikowe powinny cechować się m.in. wysoką zawartością substancji balastowych, zbilansowanym składem (frakcja rozpuszczalna i nierozpuszczalna), niską zawartością metali ciężkich i pestycydów. Źródło pochodzenia błonnika decyduje o właściwościach preparatu i ma główny wpływ na jego cenę. W zależności od tego, jakiej długości włókna dominują w produkcie, wyróżnia się preparaty drobno rozdrobnione i gruboziarniste. Ważną cechą preparatów błonnikowych jest ich niewrażliwość na niską i wysoką temperaturę - większość z nich zachowuje swoje właściwości podczas mrożenia, pasteryzacji czy sterylizacji.

reklama

Wykorzystanie preparatów błonnikowych w przemyśle mięsnym

Stosowaniu preparatów błonnikowych w przetwórstwie mięsnym mogą przyświecać dwa cele:

- fizjologiczny (ukierunkowany na regulację pracy przewodu pokarmowego, obniżenie kaloryczności żywności oraz zwiększenie całkowitej zawartości błonnika pokarmowego w codziennej diecie),
- technologiczny (związany z obniżeniem zawartości tłuszczu w rozdrobnionym mięsie i przetworach, nadaniem odpowiednich cech strukturalnych produktom, w których zastąpiono tłuszcz, kontrolowaniem migracji oleju i wody w produktach smażonych, zwiększeniem stabilności i wydajności technologicznej, poprawą smarowności w wyrobach o pastowatej konsystencji).

Liczne badania naukowe potwierdziły słuszność stosowania w przemyśle mięsnym preparatów błonnikowych jako dodatków funkcjonalnych.

Do niedawna przy produkcji przetworów mięsnych wykorzystywano otręby wyprodukowane ze słomy pszennej lub owsianej, ale ich wadą było słabe wiązanie wody i wyczuwalność w produkcie. Obecnie stosuje się koncentraty błonnikowe składające się z frakcji rozpuszczalnych i nierozpuszczalnych. Do wzbogacania przetworów mięsnych w błonnik pokarmowy wykorzystywany jest szeroki asortyment preparatów, m.in. preparaty błonnika pszen-

cd. str. 30

OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P.

EURODIS

PROFESJONALNY SPRZĘT DO OSTRZENIA NOŻY

BOBET matériel

OSTRZAŁKA B-SHARP

wideo prezentujące produkt:
www.eurodis.pl/pl/products/ostrzalka-do-nozy-b-sharp

BOBET matériel

OSTRZAŁKA SHARP EASY INOX

SHARP EASY

BOBET matériel

PROFESJONALNE NOŻE

Caribou

ul. Poznańska 16-18, 89-203 Zamość k/Bydgoszczy, tel: 52 384 01 42, info@eurodis.pl, www.eurodis.pl

nego, owsianego, jęczmiennego, ziemniaczanego, a także z grochu oraz łubinu.
Preparaty błonnika w proszku najczęściej są dodawane do wyrobów mięsnych w procesie kutrowania, ale możliwy jest też nastrzyk solanką zawierającą roztwór preparatu błonnikowego.

Błonnik pszenny

Preparaty błonnika pszennego charakteryzują się wysoką zawartością błonnika (powyżej 97%) i mają strukturę włókienkową. Składają się głównie z celulozy, hemicelulozy i ligniny. Preparaty te są neutralne pod względem smaku i zapachu oraz cechują się niemal zerową wartością energetyczną. Wykazują synergizm z wieloma stosowanymi dodatkami wspomagającymi, wpływają na ochronę produktu przed skutkami destrukcyjnego działania kryształków lodu podczas głębokiego mrożenia, umożliwiają wyeliminowanie lub znaczne ograniczenie stosowania zamienników surowca mięsnego, często odpowiedzialnych m.in. za niewłaściwy posmak wyrobu czy skrócenie przydatności konsumenckiej.

Włóknista struktura oraz wysoka zdolność wiązania wody (wynosząca w zależności od typu włókna pszennego nawet 350 - 1400%) i tłuszczu sprawiają, że preparaty błonnika pszennego przyczyniają się w przetworach mięsnych do poprawy tekstury oraz odczucia zwięzłości podczas nagryzania. Błonnik pszenny zwiększa także retencję wody lub tłuszczu i zapobiega ich uwalnianiu się tak podczas mechanicznych (np. kutrowanie), jak i termicznych (np. obróbka cieplna) etapów produkcji. Wraz ze wzrostem długości włókna, zwiększa się zdolność do wchłaniania i trwałego wiązania wody. Korzystniejsze technologicznie jest również oddziaływanie takich włókien na teksturę i strukturę produktów mięsnych. Preparaty błonnika pszennego przeciwdziałają także wahaniom jakościowym w długim okresie przechowywania i umożliwiają wydłużenie trwałości produktów. Różnorodność rodzajów włókien sprawia, że preparaty te dobiera się zarówno do określonego produktu czy procesu produkcyjnego, jak i/lub indywidualnych życzeń klienta.
Preparaty błonnika pszennego wykorzystywać można w produkcji wyrobów z mięsa rozdrobnionego, kiełbas kutrowanych parzonych, wędlin podrobowych, kiełbas suszonych, kiełbas w puszce, wędzonek i in.

Włókna pszenne zastosowane przy produkcji kiełbas parzonych umożliwiają: wiązanie i zatrzymanie dużych ilości wody, znaczącą redukcję ubytków technologicznych, ograniczenie wycieku podczas wędzenia i parzenia, poprawę tekstury. Wpływają także na poprawę wyglądu zewnętrznego po zamrożeniu i pakowaniu w warunkach próżniowych, dzięki wyeliminowaniu zjawiska rozwarstwiania. Zapewniają także lepszą stabilność mikrobiologiczną produktu. Dodane do mięsa mielonego wpływają na poprawę ogólnej tekstury wyrobu finalnego, ograniczają straty podczas pieczenia i smażenia oraz poprawiają stabilność i cechy smakowe produktu dzięki zatrzymywaniu części tłuszczu. Wykazano, że w produkcji wyrobów formowanych z mięsa mielonego jak np. hamburgery, kotlety mielone, frykadelki, do których przewidziany jest dodatek skrobi lub białka sojowego, dodatek włókien pszennych w radykalny sposób poprawia teksturę produktu końcowego. Użycie błonnika pszennego przy produkcji kiełbas surowych wpływa na obniżenie wskaźnika aktywności wodnej i znaczną redukcję ubytków technologicznych, a w wyrobach o konsystencji pastowatej - na poprawę smarowności. W kiełbasach surowych dojrzewających dodany błonnik pszenny umożliwia skrócenie czasu obsychania, zmniejsza straty ciężaru w procesie technologicznym, a w przypadku kiełbas surowych podsuszanych pozwala na łatwe korygowanie stopnia podsuszenia

cd. str. 32

BRANDNET® - ŚWIADOMY WYBÓR

BĄDŹ WIDOCZNY
I PODKREŚL SWOJĄ MARKĘ!

Umieść na siatce indywidualny nadruk i spraw,
aby Klient zwrócił uwagę na Twój produkt.

brandnet.grupanomax.pl

GRUPA NOMAX

w zależności od pożądanego poziomu zwięzłości. W wyrobach wędliniarskich i pasztetach preparaty błonnika pszennego wpływają pozytywnie na strukturę, smarowność i konsystencję, umożliwiają zmniejszenie ilości stosowanych emulgatorów, a także eliminowanie tłuszczowego posmaku i zapobiegają rozmiękczaniu konsystencji.

Błonnik owsiany

Preparaty błonnika owsianego charakteryzują się neutralnym smakiem i jasnożółtą barwą, dzięki czemu nie wpływają na jakość sensoryczną produktów wytworzonych z ich udziałem. Zawierają około 90% substancji balastowych, w tym znaczne ilości frakcji rozpuszczalnych jak np. β-glukan. Glukan jest polisacharydem zbudowanym z cząsteczek glukozy. Z wodą lub mlekiem daje charakterystyczny dla owsa śluz, ma zdolność pęcznienia ale nie ulega rozkładowi enzymatycznemu w przewodzie pokarmowym człowieka. Do właściwości prozdrowotnych β-glukanu należą m.in. regulacja indeksu glikemicznego, korzystny wpływ na układ krwionośny i pokarmowy konsumenta, przyczynianie się do regulacji masy ciała, obniżenia poziomu glukozy i insuliny.

Użycie błonnika owsianego do produkcji kutrowanych przetworów mięsnych umożliwia lepsze związanie dużych ilości wody (do 800%), dobre emulgowanie tłuszczu a także uzyskanie pożądanej tekstury i korzystnej jakości sensorycznej przetworów. Preparaty błonnika z owsa wykorzystywane są w produkcji wyrobów drobno rozdrobnionych, średnio rozdrobnionych oraz pasztetów. Liczne badania wykazały, że użycie błonnika owsianego jako substytutu tłuszczu m.in. w kiełbasach i mielonej wołowinie przyczyniło się do zmniejszenia zawartości tłuszczu bez pogorszenia cech sensorycznych tych wyrobów, a dodatkowo zwiększeniu uległa ich wydajność podczas gotowania.

Błonnik jęczmienny

Preparaty błonnika jęczmiennego także charakteryzują się wysoką zawartością β-glukanu, zawierają rozpuszczalne i nierozpuszczalne polisacharydy o wysokiej lepkości.
Preparaty te występują w postaci lekko brązowych płatków, stąd najchętniej w przemyśle mięsnym wykorzystywane są w produkcji pasztetów.

Błonnik ziemniaczany

Preparaty błonnika ziemniaczanego, uzyskiwane z ziemniaków na drodze odpowiedniego procesu produkcyjnego, składają się z frakcji nierozpuszczalnej i rozpuszczalnej (pektyny).
Podstawową funkcją preparatów błonnika ziemniaczanego jest wiązanie wody i tłuszczu, redukcja wycieku termicznego w procesie wędzenia, parzenia, gotowania a także wizualna poprawa tekstury wyrobów. Są to preparaty w pełni naturalne, bezglutenowe, łatwe w użyciu, a ich smak i zapach nie są wyczuwalne w gotowym wyrobie. Nie tylko ograniczają straty podczas obróbki termicznej ale także poprawiają prezentację produktów zapakowanych próżniowo (dzięki trwałemu wiązaniu wody i tłuszczu), wykazują wysokie właściwości stabilizujące przy zastosowaniu do produktów mrożonych lub poddawanych odgrzewaniu, utrzymują nadany kształt wyrobu podczas obróbki termicznej (m.in. hamburgerów podczas smażenia). Nadają także pożądaną teksturę kiełbasom homogenizowanym, ułatwiają zdejmowanie osłonki z parówek oraz zmniejszają przyczepność farszu do maszyn stosowanych w przetwórstwie, co ułatwia ich czyszczenie.

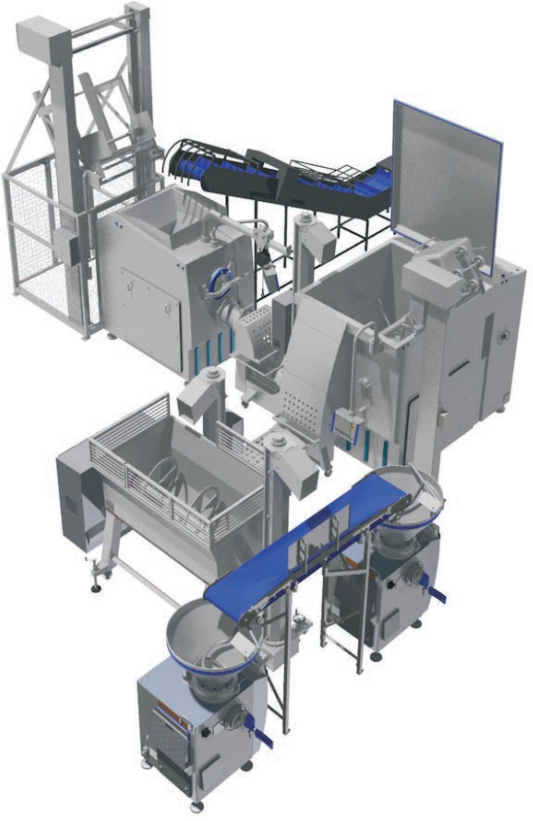
Preparaty błonnika ziemniaczanego są produktami uniwersalnymi - można je dodawać zarówno do farszu gorącego jak i zimnego, mogą zastępować tłuszcz a także posiadają wysokie właściwości dietetyczne. Mogą one być dodatkowym składnikiem w recepturze lub

cd. str. 34 ►

ROZWIĄZANIA DLA JAKOŚCI I WYDAJNOŚCI

[PSS]
PROCESSING SYSTEM SOLUTIONS

Od projektu...



...do instalacji

- **Wilki 114, 130, 160, 200, 250, 280 mm**
- **Mieszałki łopatkowe o pojemności 700 - 2700 l**
- **Nadziewarki próżniowe ślimakowe**
- **Masownice tradycyjne i próżniowe**
- **Kutry misowe 50, 80, 120, 220, 330 l**
- **Kutry przelotowe**

SolArM

SolArM s.c.
ul.Węgierska 205
33-300 Nowy Sącz

tel.: 18 445 72 14
fax: 18 445 79 70

solarm@solarm.pl
www.solarm.pl

całkowicie bądź częściowo zastąpić niektóre składniki, jak np. kazeiniany, białko sojowe, bułkę tartą, płatki ziemniaczane, inne błonniki oraz tłuszcz.

Błonnik ziemniaczany w przemyśle mięsnym wykorzystywany jest m.in. przy produkcji kiełbas kutrowanych parzonych, mięsa mielonego, hamburgerów. Jako zamiennik tłuszczu dobrze sprawdza się w wyrobach homogenizowanych, m.in. w mortadeli z zawartością 10% tłuszczu, parówkach z 0,5% tłuszczu.

Podsumowanie

Dodatek preparatów błonnikowych do wyrobów mięsnych nie sprawia trudności technologicznych, a otrzymane wyroby charakteryzują się znacznie podwyższoną wartością żywieniową, co przy obecnej konkurencji na rynku daje im zdecydowaną przewagę nad produktami tradycyjnymi. Warto podkreślić, że w dobie podaży technologii produktów wysoko przetworzonych preparaty błonnika są również jednym ze sposobów na przywrócenie równowagi pomiędzy zdrowym odżywianiem a atrakcyjnością produktu.

dr inż. Magdalena Kuchlewska

reklama

Polski producent maszyn i urządzeń dla przemysłu mięsnego i gastronomii z ponad 30-letnim doświadczeniem

Komory wędzarniczo- parzelnicze

Wyroby z naszych komór

Przemysł mięsny, rybny i mleczarski

Tylko najwyższa jakość zapewni Ci sukces!

Kotły warzelne

Zestawy do szczecinowania

Cała oferta na www.jugema.com.pl

Wszystkie maszyny i urządzenia firmy JUGEMA, wykonywane są z najwyższą starannością z certyfikowanych materiałów. Podlegają szeregowi kontroli jakości na każdym etapie produkcji. Powstają przy pomocy najnowszych technologii tak by sprostać oczekiwaniom najbardziej wymagających klientów.

JUGEMA SP. z o.o. Sp.k. Maciej Krężelewski
ul. Kosynierów 74, 63-000 Środa Wlkp
tel.61 285 40 56
e-mail: jugema@jugema.com.pl

jugema
Środa Wlkp

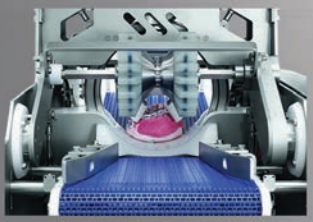
INNOWACYJNE ROZWIĄZANIA DLA

Firma Ka-gra jest wiodącym na polskim rynku dystrybutorem towarów niezbędnych w przemyśle mięsnym. Swą prestiżową pozycję zdobyliśmy oferując klientom wieloletnie doświadczenie - istniejemy od 1989 roku, kompleksowe usługi najwyższej jakości, szeroką gamę oferowanych produktów, profesjonalizm oraz ogólnopolski zasięg działania. Nasza firma prowadzi aktywną współpracę z partnerami z Austrii, Belgii, Danii (Attec), Niemiec (ITEC), Rosji, Szwecji, Włoch oraz Słowacji. Jako regionalny przedstawiciel firmy Zaltech oferujemy szeroki zakres mieszanek przyprawowych, służymy doradztwem technologicznym i marketingowym.

Firma KA-GRA jest wyłącznym przedstawicielem firm ITEC FOOD TECHNOLOGY ATTEC FOOD TECHNOLOGY na rynku polskim. Zajmujemy się dostarczaniem innowacyjnych rozwiązań z dziedziny:

Budowy wieprzowych, wołowych i jagnięcych linii rozbiorowych

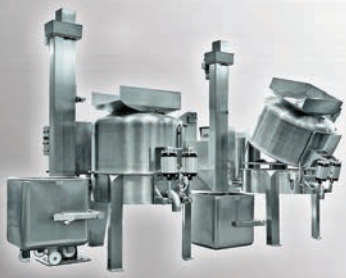
Kompleksowych rozwiązań logistycznych w zakładach produkcyjnych



Automatyki produkcji

Higiena pracowników oraz narzędzi pracy

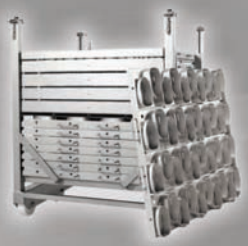
Gospodarki odpadami poubojowymi



Mycia i czyszczenia podrobów, żołądków i jelit

PRZEMYSŁU MIĘSNEGO I SPOŻYWCZEGO

Produkcja wyrobów ze stali kwasoodpornej, pod specyfikację klienta, uzupełnia ofertę o:



Kolumny parzelnicze

Siatki

Praski

Wózki wędzarnicze

Narzędzia pomocnicze

Wszelkiego rodzaju wyposażenie zakładów produkcyjnych oraz punktów gastronomicznych.

BESTSELLER

Automatyczny, bezdotykowy dozownik mydła lub dezynfekantu na obie ręce jednocześnie.

- Sterowany czujnikiem
-2 litrowy pojemnik na płyn
-regulacja dawkowania płynu

INLET CONTROL

INLET GATE

DUOSOAP

KA-GRA tel. +48 22 812-40-84, +48 22 812-40-65,
ul. Strzygłowska 40, 04-872 Warszawa, www.ka-gra.com.pl

systemy informatyczne

aplok

ul. Pojezierska 97, 91-341 Łódź
tel.: 42 654 48 56, aplok@aplok.pl

DORADZTWO w sprawie sprzętu i oprogramowania

Rozwiązania dla przemysłu mięsnego

OPROGRAMOWANIE dla przemysłu mięsnego

- KONTROLA WJAZDÓW I WYJAZDÓW Z ZAKŁADU PRZEZ WAGĘ SAMOCHODOWĄ
- SKUP
- UBÓJ
- KLASYFIKACJA MIĘSNOŚCI - PROTOKÓŁ Z USTALENIA KLAS JAKOŚCI TUSZ MIĘSA
- CHŁODNIA
- ROZBIÓR
- PEKLOWANIE I PRODUKCJA
- WĘDZARNIA
- MAGAZYNY
- WYDANIA
- ZAMÓWENIA I SPRZEDAŻ

www.aplok.pl

WSPÓŁPRACA FIRMY AXIS I APLOK GWARANCJĄ POMYŚLNEGO WDROŻENIA

AXIS®

AXIS Sp. z o.o., ul. Kartuska 375 B, 80-125 Gdańsk,
tel. 58 320 63 01...03 • e-mail: axis@axis.pl

dla przemysłu mięsnego oferujemy WAGI SPECJALNE,

dostosowane do różnych funkcji i warunków środowiskowych panujących w zakładach mięsnych

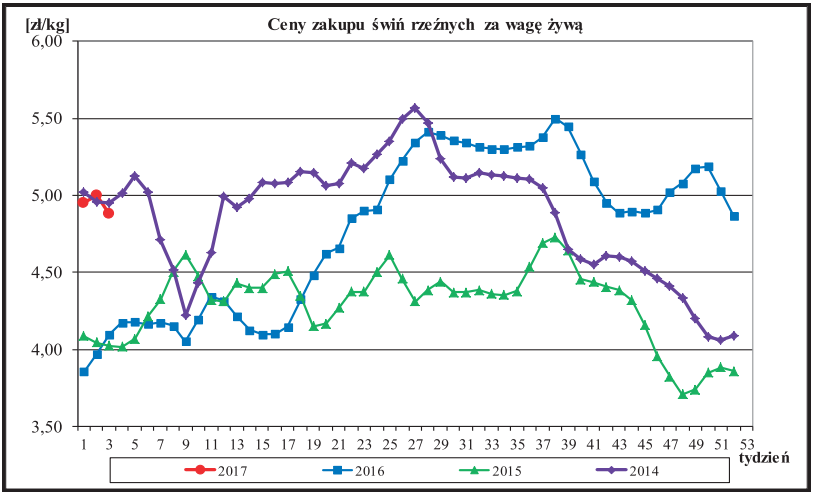
typ N (wagi nierdzewne)
- odporność na wodę i detergenty

typ H (wagi hermetyczne)
- odporność na sole i kwasy

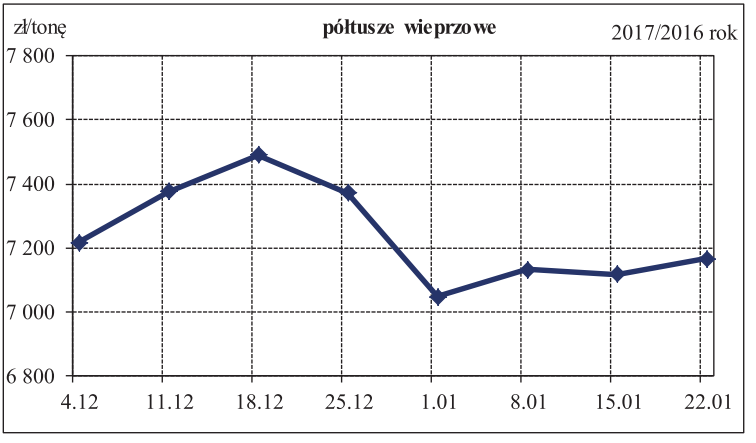
www.axis.pl

Wagi dla przemysłu mięsnego

Aktualności z rynku mięsa



Rys. 2. Średnie ceny sprzedaży półtusz wieprzowych przeznaczonych na rynek wewnętrzny UE.



Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek mięsa wieprzowego", Nr 3/2017 z dn.26 stycznia 2017r.

cd. str. 42

MAT CHYRA

P.P.H.U, "MAT", Małgorzata Chyra
42-152 Opatów, Iwanowice Małe, ul. Długa 17
tel. (34) 318 08 18, fax. (34) 343 54 67
tel. kom. 608 053 126
e-mail: pphumat@wp.pl, biuro@matchyra.pl
www.matchyra.pl

Producent wyrobów ze stali kwasoodpornej

Drzwi przesuwne przemysłowe, chłodnicze, mroźnicze

Drzwi zawiasowe przemysłowe, chłodnicze, mroźnicze

Zestaw szatniowy

Myjka fartuchów i butów

Regał ażurowy

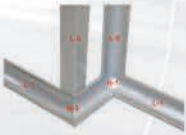
Szafki ze skrytkami

Myjka butów

Konfiskatory

Kratki odwadniające

Kanały odwadniajace z kratką


Listwy narożne

Okapy

Suszarki do butów

Wózki wędzarnicze

Sterylizatory

Wózek na kije wędzarnicze

Ścianka czystości

Szafo-stoły

Stoły

Panele sanitarne

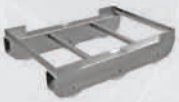
Umywalki

Stojak do worków na śmieci

Stoły rozbiorowe

Stół do jadalni z taboretami

Kloce masarskie


Wózki transportowe

CENY SPRZEDAŻY			
TOWAR	CENA [zł/tonę]		Tygodniowa zmiana ceny [%]
	2017-01-22	2017-01-15	
POLSKA			
schab środkowy z kością	11 924	12 100	-1,45
szynka gotowana	16 804	17 039	-1,38
kiełbasa toruńska	11 310	11 046	2,38
PÓŁNOCNO-ZACHODNI			
schab środkowy z kością	10 225	10 264	-0,39
szynka gotowana	18 153	18 929	-4,10
kiełbasa toruńska	*	*	*
PÓŁNOCNO-WSCHODNI			
schab środkowy z kością	11 860	11 840	0,17
szynka gotowana	*	*	*
kiełbasa toruńska	*	*	*
WIELKOPOLSKI			
schab środkowy z kością	11 197	12 174	-8,02
szynka gotowana	16 752	16 471	1,71
kiełbasa toruńska	*	*	*
KUJAWSKI			
schab środkowy z kością	10 979	11 151	-1,54
szynka gotowana	18 055	16 521	9,29
kiełbasa toruńska	*	*	*
MAZOWIECKO-ŁÓDZKI			
schab środkowy z kością	12 471	12 770	-2,34
szynka gotowana	18 576	17 037	9,03
kiełbasa toruńska	11 672	11 444	1,99
POŁUDNIOWO-ZACHODNI			
schab środkowy z kością	11 861	11 869	-0,08
szynka gotowana	18 661	16 648	12,09
kiełbasa toruńska	*	*	*
POŁUDNIOWO-ŚRODKOWY			
schab środkowy z kością	12 098	11 785	2,66
szynka gotowana	13 103	14 273	-8,20
kiełbasa toruńska	12 677	11 698	8,37
WSCHODNI-DOLNY			
schab środkowy z kością	12 487	12 466	0,17
szynka gotowana	16 486	16 532	-0,28
kiełbasa toruńska	*	*	*

Uwaga: Daty podane w tabeli oznaczają ostatni dzień analizowanego tygodnia (poniedziałek
* - w związku z ustawowym obowiązkiem nieidentyfikowalności dostawców danych rynk
jest możliwe prezentowane danych dla regionu.

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek mięsa wieprzowego", Nr 3/2017 z dn.26 stycznia 2017r.

cd. str. 44

EKSPERCI RYNKU PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO
polecają środki aromatyczne

smakoVITA®

do kiełbas cienkich drobiowych i wieprzowych

GRILLA CZAS ZACZĄĆ

Gałka muszkatołowa | *Imbir* | *Cząber* | *Kolendra* | *Czosnek niedźwiedzi* | *Piri piri*

Czy wiesz, że połowa osób które uczestniczą w ucztach grillowych oczekuje wyraźnych aromatów i pikantnych smaków?
**na podstawie badania własnego GMR (sierpień 2016) – o wyniki badań pytaj pod adresem e-mail: biuro@smakovita.com*

REGIS® FOOD TECHNOLOGY

Skontaktuj się z nami, wejdź na **www.smakovita.com**

Tablica 2. Zbiorcze zestawienie danych dotyczących zakupu bydła rzeźnego wg makroregionów

MAKROREGION									
	Cena zakupu				Średnia tuszy	masa cieplej	*Zmiana tyg.*	Struktura	zakupu
Kategoria bydła	wg w.ż. [zł/kg]	dla mpc [zł/tonę]	dla mps [zł/tonę]	Zmiana tyg.	[kg]	*Zmiana*	*poziomu uboju*	[%]	*Zmiana tyg.*
	2017-01-22	2017-01-22	2017-01-22	[%]	2017-01-22	*tyg. [%]*	*[%]*	2017-01-22	*[w pkt.%]*
CENTRALNY									
Bydło ogółem	**6,30**	**12 419**	**12 667**	***-0,7***	**305,2**	***-2,2***	***-2,1***	***100,0***	-
bydło 8-12 m-cy (Z)	6,56	12 175	12 418	*-6,6*	243,1	*-12,9*	*30,0*	*0,1*	*0,0*
byki 12-24 m-ce (A)	7,24	13 429	13 698	*-0,6*	337,8	*-2,2*	*-3,8*	*38,4*	*-0,7*
byki > 24 m-cy (B)	7,20	13 452	13 721	*-0,6*	377,1	*-2,8*	*-16,6*	*7,7*	*-1,3*
wołce > 12 m-cy (C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--
krowy (D)	4,85	10 440	10 649	*-0,1*	268,7	*-0,5*	*-1,4*	*31,4*	*0,2*
jałówki > 12 m-cy (E)	6,46	12 512	12 763	*-0,1*	276,1	*-1,2*	*6,1*	*22,4*	*1,7*
POŁUDNIOWY									
Bydło ogółem	***6,56***	***12 942***	***13 200***	***-0,8***	***320,0***	***0,8***	***13,3***	***100,0***	-
bydło 8-12 m-cy (Z)	6,97	12 938	13 197	*-1,4*	261,2	*5,3*	*-61,9*	*0,1*	*-0,2*
byki 12-24 m-ce (A)	7,42	13 767	14 043	*-0,7*	344,7	*0,3*	*7,5*	*45,2*	*-2,4*
byki > 24 m-cy (B)	7,33	13 697	13 971	*-0,5*	373,0	*1,2*	*24,3*	*12,6*	*1,1*
wołce > 12 m-cy (C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--
krowy (D)	4,84	10 415	10 624	*0,1*	279,3	*2,3*	*17,0*	*22,9*	*0,7*
jałówki > 12 m-cy (E)	6,65	12 894	13 152	*-0,2*	275,8	*1,4*	*18,2*	*19,2*	*0,8*
PÓŁNOCNY									
Bydło ogółem	***5,58***	***11 007***	***11 227***	***1,5***	***295,5***	***1,0***	***10,1***	***100,0***	-
bydło 8-12 m-cy (Z)	--	--	--	--	--	--	--	--	--
byki 12-24 m-ce (A)	6,91	12 813	13 069	*0,8*	344,1	*-1,1*	*35,7*	*23,8*	*4,5*
byki > 24 m-cy (B)	7,05	13 179	13 443	*0,6*	377,8	*-3,6*	*2,8*	*2,9*	*-0,2*
wołce > 12 m-cy (C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--
krowy (D)	4,59	9 873	10 070	*1,1*	272,7	*-0,2*	*6,0*	*60,4*	*-2,3*
jałówki > 12 m-cy (E)	5,89	11 416	11 645	*-1,9*	294,5	*4,4*	*-4,6*	*12,9*	*-2,0*

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek wołowiny i cielęciny", Nr 3/2017 z dn.26 stycznia 2017r.

reklama

cd. str. 46

"SPO-MAS" i "SPO-MAS-BIS"

PRODUKCYJNO-HANDLOWO-USŁUGOWA

Producent części zamiennych do maszyn Masarniczych z tradycją wieloletnią

Do każdej maszyny:
• gwarancja • serwis • zaświadczenie dopuszczenia do ruchu

MASZYNY MASARNICZE NOWE I PO GENERALNYM REMONCIE

Wilk W-82
NOWY
motoreduktor 1,5 KW
sterowanie maszyną 24V
krata BHP 24V

Kuter 60 L i 120 L
6-cio nożowe i kwasoodporne
PO REMONCIE.

Wilk W-160 BN.
Przekładniowy kwasoodporny
po generalnym remoncie.

Mieszalniki farszu
140 L i 200 L
NOWE
obroty prawo lewo
łopatkowy samowyładowczy

Wilk W-130
NOWY
motoreduktor 11KW
sterowanie maszyną 24V
krata BHP 24V

Wilk W-130 BN.
Przekładniowy kwasoodporny
po generalnym remoncie.

Mieszalnik farszu 250 L i 350 L
spiralny, kwasoodporny
PO REMONCIE.

68-200 Żary, ul. Podhalańska 15a
tel. (68) 374 81 61, tel. kom. 602 131 064
www.spo-mas.eu, spomas@interia.pl

Tablica 3. Średnie ceny netto i struktura sprzedaży ćwierci wołowych w ubojniach bydła z przeznaczeniem na rynek wewnętrzny dla Polski oraz makroregionów

TOWAR	CENA [zł/tona]		Zmiana tygodniowa ceny	Struktura sprzedaży			Wielkość sprzedaży
	2017-01-22	2017-01-15	[%]	2017-01-22	2017-01-15	Zmiana tygodniowa [%]	zmiana tyg. [%]
POLSKA							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**12 853**	**13 127**	**-2,1**	**100,00**	**100,00**	**--**	**35,85**
ćwierci przednie	9 872	9 785	0,9	16,99	10,10	68,21	128,51
ćwierci tylne	16 580	16 358	1,4	8,89	8,97	-0,89	34,65
ćwierci kompensowane	13 090	13 186	-0,7	74,12	80,93	-8,41	24,42
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**10 273**	**10 067**	**2,0**	**100,00**	**100,00**	**--**	**27,54**
ćwierci przednie	7 175	7 766	-7,6	1,44	2,70	-46,65	-31,96
ćwierci tylne	16 528	16 518	0,1	2,43	1,53	58,70	102,40
ćwierci kompensowane	10 161	10 028	1,3	96,13	95,77	0,37	28,02
CENTRALNY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**12 881**	**13 007**	**-1,0**	**100,00**	**100,00**	**--**	**18,71**
ćwierci przednie	10 121	10 260	-1,4	3,66	1,77	106,48	145,12
ćwierci tylne	16 148	16 529	-2,3	2,69	2,07	29,67	53,93
ćwierci kompensowane	12 895	12 982	-0,7	93,65	96,15	-2,60	15,62
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**10 215**	**10 155**	**0,6**	**100,00**	**100,00**	**--**	**5,77**
ćwierci przednie	--	--	--	0,00	--	#DZIEL/0!	#DZIEL/0!
ćwierci tylne	--	--	--	0,00	--	#DZIEL/0!	#DZIEL/0!
ćwierci kompensowane	10 215	10 155	0,6	100,00	100,00	0,00	5,77
POŁUDNIOWY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**12 710**	**13 190,0**	**-3,6**	**100,00**	**100,00**	**--**	**55,60**
ćwierci przednie	9 848	9 739	1,1	31,92	21,77	46,65	128,20
ćwierci tylne	16 619	16 297	2,0	14,24	17,67	-19,40	25,42
ćwierci kompensowane	13 372	13 524	-1,1	53,84	60,56	-11,11	38,32
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**10 023**	**9 747**	**2,8**	**100,00**	**100,00**	**--**	**48,41**
ćwierci przednie	*	*	--	*	*	--	--
ćwierci tylne	15 920	15 663	1,6	2,02	1,56	29,16	91,69
ćwierci kompensowane	9 949	9 736	2,2	96,60	93,56	3,25	53,23
PÓŁNOCNY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**13 389**	**13 379**	**0,1**	**100,00**	**100,00**	**--**	**31,89**
ćwierci przednie	--	*	--	--	*	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	*	*	--	--
ćwierci kompensowane	13 091	13 221	-1,0	91,95	95,03	-3,24	27,62
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**10 794**	**10 326**	**4,5**	**100,00**	**100,00**	**--**	**66,04**
ćwierci przednie	*	*	--	*	*	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	*	*	--	--
ćwierci kompensowane	10 393	10 082	3,1	86,85	85,03	2,14	69,60

* - z uwagi na ustawowy obowiązek nieidentyfikowalności danych, ceny nie podano.
***- z uwagi na brak porównywalności danych w obecnym tygodniu, danych nie podano*
b.d.- brak danych

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek wołowiny i cielęciny", Nr 3/2017 z dn.26 stycznia 2017r.

cd. str. 48 ►

promar®
więcej niż standard

PEŁNA UNIWERSALNOŚĆ

Poly-clip System FCA 160

- Do kalibrów od 38 do 160 mm, do 160 taktów/min
- Rozpieracz i kształt klipsów powalają uzyskać krótsze końcówki batonów oraz więcej plastrów z każdego batonu
- Centralny układ smarowania
- Standardowe ponadrozparcie do 110 mm - luźne nadziewanie produktów blokowych
- Wyjątkowo łatwa obsługa dzięki panelowi dotykowemu SAFETY TOUCH, panel odporny na mechaniczne uszkodzenia, wyjątkowa czytelność
- Regulacja oczka rozpieracza oraz docisku klipsa serwonapędami, z możliwością zapisu wszelkich indywidualnych parametrów dla danego produktu

Średnie ceny sprzedaży netto w zakładach drobiarskich (na rynek UE- w tym kraj)

Ceny sprzedaży mięsa drobiowego za okres: **2017-01-16 - 2017-01-22**

TOWAR	POLSKA		MAKROREGIONY*							
			PÓŁNOCNY		CENTRALNY		POŁUD-WSCHOD		ZACHODNI	
	cena w zł/tonę	Zmiana ceny [%]	cena w zł/tonę	Zmiana ceny [%]	cena w zł/tonę	Zmiana ceny [%]	cena w zł/tonę	Zmiana ceny [%]	cena w zł/tonę	Zmiana ceny [%]
tuszki kurcząt patroszonych 65% bez szyj	5 310	1,3	5 588	1,4	4 825	1,3			6 852	2,0
tuszki kurcząt patroszonych 65% z szyjami	4 744	-3,7	4 864	-3,1	4 635	-4,6	5 060	-2,7	4 926	0,6
tuszki indyków patroszonych 73%	7 899	-2,4	9 331	5,2	7 579	-3,4			8 389	-1,6
ćwiartki z kurczaka	3 348	-2,2	3 379	0,7	3 390	-1,6	3 164	-4,5	3 378	-2,5
skrzydła z kurczaka	4 857	-0,8	5 826	11,7	4 170	-5,8	4 163	-5,3	5 718	-0,4
filety z piersi kurczaka	12 515	0,0	11 790	-2,1	12 187	0,3	11 654	0,1	13 614	-1,3
nogi z kurczaka	5 464	6,1	4 537	0,5	5 596	7,0	9 536	8,7	5 003	-1,1
podudzia z kurczaka	5 473	-2,9	4 412	5,0	5 792	-4,3	5 174	-1,2	5 466	-7,0
uda z kurczaka	5 432	-3,6	4 419	1,5	5 725	-5,6	6 099	-6,6	5 627	-2,4
filety z piersi indyka	15 588	-1,2	15 511	-2,0	15 737	-2,9			15 685	1,4
skrzydła z indyka	4 384	4,9	4 484	4,7	4 339	13,3			4 424	0,6
udźce z indyka	8 409	2,0	8 360	-0,5	7 788	-0,5			9 073	9,4
podudzia z indyka	3 869	-5,2	4 098	-6,5	3 847	-13,2			3 699	-3,5
wątroby z kurczaka	2 459	-3,4	2 545	-8,5	2 424	1,8			2 484	2,5
wątroby z indyka	4 355	2,5	4 285	6,7	4 183	0,4			4 658	-0,4

Ceny sprzedaży mięsa drobiowego (LUZEM) za okres: 2017-01-16 - 2017-01-22

TOWAR	POLSKA		MAKROREGIONY*							
			PÓŁNOCNY		CENTRALNY		POŁUD-WSCHOD		ZACHODNI	
	cena w zł/tonę	Zmiana ceny [%]	cena w zł/tonę	Zmiana ceny [%]	cena w zł/tonę	Zmiana ceny [%]	cena w zł/tonę	Zmiana ceny [%]	cena w zł/tonę	Zmiana ceny [%]
tuszki kurcząt patroszonych 65% bez szyj	5 309,7	1,3	5 588,2	1,4	4 825,0	1,3			6 852,1	1,9
tuszki kurcząt patroszonych 65% z szyjami	4 601,9	-4,1	4 852,7	-1,6	4 575,1	-4,8	4 547,6	-4,8	4 743,7	0,1
tuszki indyków patroszonych 73%	7 898,6	-2,4	9 330,6	5,2	7 579,2	-3,4			8 388,9	-1,6
ćwiartki z kurczaka	3 263,6	-2,2	3 379,0	0,9	3 210,3	-2,6	3 161,8	-4,5	3 311,0	-2,2
skrzydła z kurczaka	4 751,2	-1,5	5 826,2	11,6	3 735,4	-10,9	4 129,8	-5,9	5 754,2	-0,9
filety z piersi kurczaka	12 024,8	-1,4	11 350,5	-2,7	11 114,7	-2,1	11 433,1	-0,3	13 700,2	-1,8
nogi z kurczaka	5 119,8	4,4	4 537,1	0,5	5 546,3	7,9	6 037,2	3,0	4 974,4	-1,4
podudzia z kurczaka	4 608,1	0,3	4 397,2	5,0	4 580,2	-1,9	4 672,9	3,2	4 762,0	-6,3
uda z kurczaka	4 627,9	-1,7	4 401,8	1,4	4 348,0	-8,8	5 013,3	-3,2	5 161,6	0,2
filety z piersi indyka	15 168,1	-0,3	14 987,0	-1,0	15 200,0	-0,8			15 598,8	2,3
skrzydła z indyka	4 329,2	5,7	4 388,4	6,3	4 335,4	13,6			4 379,3	0,4
udźce z indyka	8 357,6	0,8	8 258,8	-3,5	7 782,5	-0,5			9 074,4	9,5
podudzia z indyka	3 748,0	-5,0	3 665,8	-10,1	3 827,1	-8,5			3 695,6	-3,4
wątroby z kurczaka	2 304,4	-4,5	2 478,9	-8,8	2 204,7	1,3			2 457,8	2,6
wątroby z indyka	4222,0	1,7	3931,7	5,9	4046,7	0,6			4740,9	-0,3

Źródło:
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek mięsa drobiowego", Nr 3/2017 z dn.26 stycznia 2017r.

cd. str. 50

EKSPERCI RYNKU PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO
polecają środki aromatyczne

smakoVITA®

do kiełbas cienkich drobiowych i wieprzowych

GRILLA CZAS ZACZĄĆ

Gałka muszkatołowa

Imbir

Cząber

Kolendra

Czosnek niedźwiedzi

Piri piri

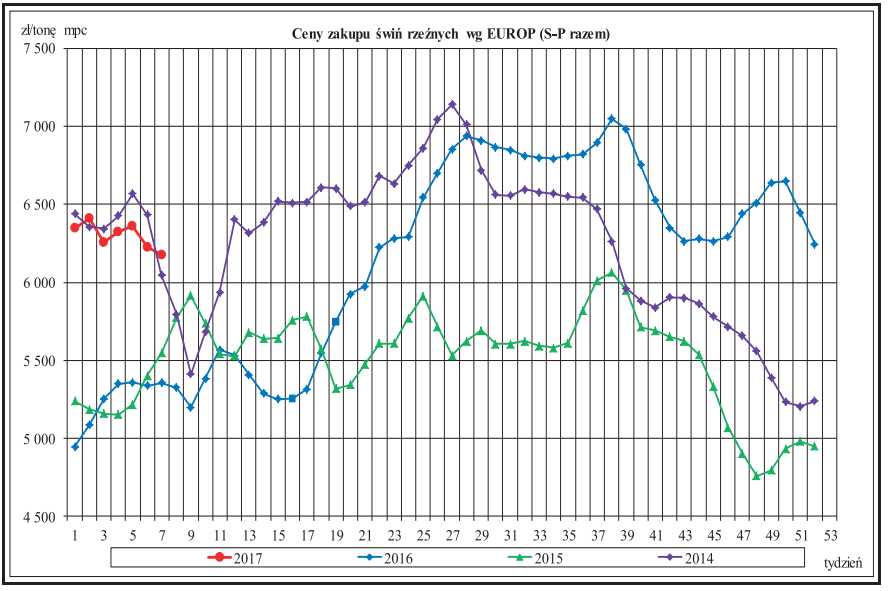
Czy wiesz, że połowa osób które uczestniczą w ucztach grillowych oczekuje wyraźnych aromatów i pikantnych smaków?

**na podstawie badania własnego GMR (sierpień 2016) – o wyniki badań pytaj pod adresem e-mail: biuro@smakovita.com*

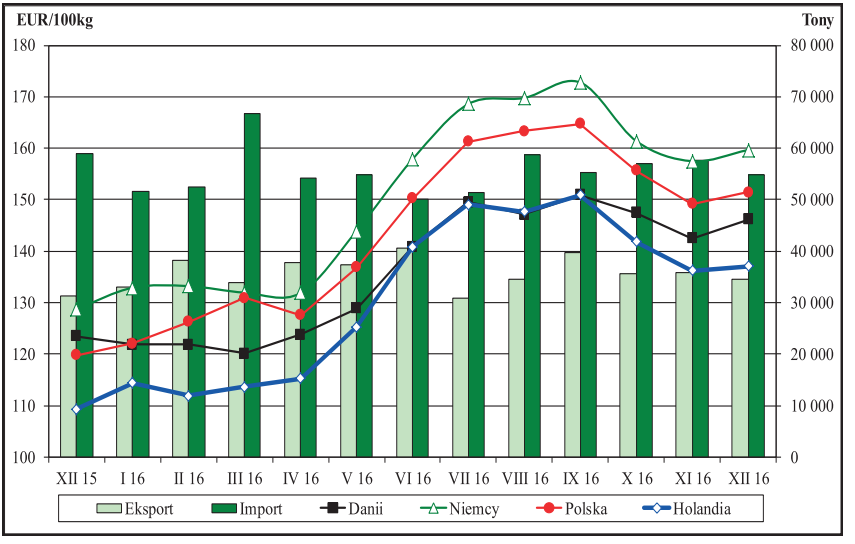
REGIS® FOOD TECHNOLOGY

Skontaktuj się z nami, wejdź na **www.smakovita.com**

Graficzna prezentacja cen zakupu świń rzeźnych w 2017r. w porównaniu z 2016-2014r.



Średnie miesięczne ceny rynkowe wieprzowiny w wybranych krajach UE oraz polski handel zagraniczny mięsem wieprzowym (kod CN 0203)



Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek mięsa wieprzowego", nr 7/2017 z dn. 23 lutego 2017r.

Handel zagraniczny towarami z rynku wieprzowiny w okresie I-XII 2016. (dane wstępne)

UWAGA: Dane są w trakcie weryfikacji - mogą być obarczone istotnymi błędami.

TONY			
HANDEL ZAGRANICZNY	**I-XII 2016 Rok**	**I-XII 2015 Rok**	
EKSPORT	**OGÓŁEM**	**OGÓŁEM**	**Roczna zmiana obrotów [%]**
ŚWINIE ŻYWE (ogółem) - (kod CN **0103)**	8 535	5 602	**52,4**
z tego, handel z UE-28	8 529	5 590	**52,6**
MIĘSO WIEPRZOWE - (kod CN **0203)**	431 893	407 883	**5,9**
z tego, handel z UE-28	326 346	337 214	**-3,2**
IMPORT	**OGÓŁEM**	**OGÓŁEM**	**Roczna zmiana obrotów [%]**
ŚWINIE ŻYWE (ogółem) - (kod CN **0103)**	212 485	213 948	**-0,7**
z tego, handel z UE-28	212 485	213 946	**-0,7**
MIĘSO WIEPRZOWE - (kod CN **0203)**	665 311	677 188	**-1,8**
z tego, handel z UE-28	665 095	677 147	**-1,8**

Źródło danych: Ministerstwo Finansów.

	EKSPORT	**IMPORT**
Udział% UE-28 w ogółem świnie żywe (ogółem)	**99,9**	**100,0**
Udział% UE-28 w ogółem mięsa wieprzowego	**75,6**	**100,0**

SALDO w tonach		
Wybrane towary	**I-XII 2016 Rok**	**I-XII 2015 Rok**
ŚWINIE ŻYWE (ogółem) - (kod CN **0103)**	-203 950	-208 347
z tego, handel z UE-28	-203 956	-208 356
MIĘSO WIEPRZOWE - (kod CN **0203)**	-233 418	-269 305
z tego, handel z UE-28	-338 749	-339 933

Handel zagraniczny towarami z rynku wieprzowiny w okresie I-XII 2016. (dane wstępne)

UWAGA: Dane są w trakcie weryfikacji - mogą być obarczone istotnymi błędami.

Wartość [tys. EUR]		
HANDEL ZAGRANICZNY	**I-XII 2016 Rok**	**I-XII 2015 Rok**
EKSPORT	**OGÓŁEM**	**OGÓŁEM**
ŚWINIE ŻYWE (ogółem) - (kod CN 0103)	9 823	6 687
z tego, handel z UE-28	9 791	6 644
MIĘSO WIEPRZOWE - (kod CN 0203)	787 270	703 154
z tego, handel z UE-28	597 807	579 762
IMPORT	**OGÓŁEM**	**OGÓŁEM**
ŚWINIE ŻYWE (ogółem) - (kod CN 0103)	390 535	333 020
z tego, handel z UE-28	390 535	333 007
MIĘSO WIEPRZOWE - (kod CN 0203)	1 266 777	1 237 152
z tego, handel z UE-28	1 266 204	1 237 047

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek mięsa wieprzowego", nr 7/2017 z dn. 23 lutego 2017r.

Tablica 2. Zbiorcze zestawienie danych dotyczących zakupu bydła rzeźnego wg makroregionów

MAKROREGION									
Kategoria bydła	Cena zakupu				Średnia tuszy masa ciepłej		*Zmiana tyg. poziomu uboju*	Struktura zakupu	
	wg w.ż. [zł/kg]	dla mpc [zł/tonę]	dla mps [zł/tonę]	Zmiana tyg.	[kg]	*Zmiana*	*[%]*	[%]	*Zmiana tyg.*
	2017-02-19	2017-02-19	2017-02-19	[%]	2017-02-19	*tyg. [%]*		2017-02-19	*[w pkt.%]*
CENTRALNY									
Bydło ogółem	**6,30**	**12 426**	**12 674**	***1,8***	**309,9**	***0,1***	***37,5***	***100,0***	**-**
bydło 8-12 m-cy (Z)	6,87	12 745	13 000	*-2,4*	256,8	*-14,0*	*35,7*	*0,2*	*0,0*
byki 12-24 m-ce (A)	7,16	13 284	13 549	*1,5*	341,7	*-1,0*	*45,6*	*39,2*	*2,2*
byki > 24 m-cy (B)	7,14	13 353	13 621	*1,7*	388,2	*2,1*	*41,1*	*8,5*	*0,2*
wolce > 12 m-cy (C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--
krowy (D)	4,88	10 492	10 701	*1,4*	269,8	*-0,6*	*29,8*	*29,1*	*-1,7*
jałówki > 12 m-cy (E)	6,46	12 520	12 770	*0,8*	277,6	*-0,3*	*33,4*	*22,9*	*-0,7*
POŁUDNIOWY									
Bydło ogółem	***6,48***	***12 779***	***13 035***	***-0,6***	***316,8***	***-0,2***	***3,9***	***100,0***	**-**
bydło 8-12 m-cy (Z)	6,85	12 712	12 966	*-3,3*	243,6	*-15,5*	*-12,5*	*0,2*	*0,0*
byki 12-24 m-ce (A)	7,30	13 534	13 805	*-0,3*	346,3	*0,7*	*1,7*	*44,3*	*-1,0*
byki > 24 m-cy (B)	7,21	13 471	13 741	*0,0*	373,2	*1,6*	*-8,3*	*10,0*	*-1,3*
wolce > 12 m-cy (C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--
krowy (D)	4,90	10 548	10 759	*-0,2*	278,2	*-0,3*	*14,1*	*24,1*	*2,2*
jałówki > 12 m-cy (E)	6,67	12 919	13 177	*0,1*	273,8	*-0,5*	*4,6*	*21,4*	*0,2*
PÓŁNOCNY									
Bydło ogółem	***5,62***	***11 080***	***11 301***	***1,9***	***301,6***	***1,8***	***10,5***	***100,0***	**-**
bydło 8-12 m-cy (Z)	--	--	--	--	--	--	--	--	--
byki 12-24 m-ce (A)	6,76	12 551	12 802	*1,5*	347,3	*-3,0*	*38,9*	*22,2*	*4,5*
byki > 24 m-cy (B)	6,82	12 751	13 006	*0,9*	405,7	*1,7*	*56,8*	*4,8*	*1,4*
wolce > 12 m-cy (C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--
krowy (D)	4,69	10 080	10 281	*0,9*	280,0	*1,7*	*3,4*	*58,7*	*-4,1*
jałówki > 12 m-cy (E)	5,95	11 534	11 764	*-0,6*	284,2	*-1,3*	*-1,1*	*14,3*	*-1,7*

**- z uwagi na ustawowy obowiązek nieidentyfikowalności danych, ceny nie podano*
*** - z uwagi na brak porównywalności w obecnym tygodniu, danych nie podano*

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek wołowiny i cielęciny", nr 7/2017 z dn. 23 lutego 2017r.

Tablica 3. Średnie ceny netto i struktura sprzedaży ćwierci wołowych w ubojniach bydła z przeznaczeniem na rynek wewnętrzny dla Polski oraz makroregionów

TOWAR	CENA [zł/tona]		Zmiana tygodniowa ceny	Struktura sprzedaży			Wielkość sprzedaży
	2017-02-19	2017-02-12	[%]	2017-02-19	2017-02-12	Zmiana tygodniowa [%]	zmiana tyg. [%]
POLSKA							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁE	**12 657**	**12 780**	***-1,0***	**100,00**	**100,00**	**--**	***0,1***
ćwierci przednie	10 189	10 211	*-0,2*	12,04	10,11	*19,0*	*19,2*
ćwierci tylne	15 725	15 704	*0,1*	4,60	6,35	*-27,6*	*-27,5*
ćwierci kompensowane	12 845	12 869	*-0,2*	83,37	83,54	*-0,2*	*-0,1*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**10 124**	**10 193**	***-0,7***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-12,2***
ćwierci przednie	7 979	7 500	*6,4*	2,09	1,79	*16,7*	*2,4*
ćwierci tylne	17 235	16 538	*4,2*	2,81	2,71	*3,4*	*-9,2*
ćwierci kompensowane	9 961	10 064	*-1,0*	95,10	95,49	*-0,4*	*-12,6*
CENTRALNY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁE	**12 551**	**12 717**	***-1,3***	**100,00**	**100,00**	**--**	***6,6***
ćwierci przednie	9 705	9 713	*-0,1*	8,28	2,15	*284,6*	*310,1*
ćwierci tylne	16 061	16 117	*-0,3*	1,50	1,84	*-18,3*	*-12,9*
ćwierci kompensowane	12 754	12 719	*0,3*	90,22	96,01	*-6,0*	*0,2*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**9 987**	**10 053**	***-0,7***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-23,1***
ćwierci przednie	--	--	--	--	--	--	--
ćwierci tylne	--	--	--	--	--	--	--
ćwierci kompensowane	9 987	10 053	*-0,7*	100,00	100,00	*0,0*	*-23,1*
POŁUDNIOWY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁE	**12 617**	**12 834,4**	***-1,7***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-16,7***
ćwierci przednie	10 428	10 263	*1,6*	21,67	20,42	*6,1*	*-11,6*
ćwierci tylne	15 505	15 608	*-0,7*	8,35	11,62	*-28,1*	*-40,2*
ćwierci kompensowane	12 951	13 133	*-1,4*	69,99	67,96	*3,0*	*-14,2*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**9 796**	**10 009**	***-2,1***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-6,2***
ćwierci przednie	*	*	--	1,94	*	--	--
ćwierci tylne	*	15 495	--	*	3,18	--	--
ćwierci kompensowane	9 698	9 898	*-2,0*	96,35	94,86	*1,6*	*-4,8*
PÓŁNOCNY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁE	**13 052**	**12 814**	***1,9***	**100,00**	**100,00**	**--**	***38,3***
ćwierci przednie	*	*	--	*	*	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	*	*	--	--
ćwierci kompensowane	12 919	12 731	*1,5*	93,64	95,05	*-1,5*	*36,3*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**10 875**	**10 952**	***-0,7***	**100,00**	**100,00**	**--**	***13,1***
ćwierci przednie	*	*	--	*	*	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	*	*	--	--
ćwierci kompensowane	10 315	10 421	*-1,0*	82,62	81,96	*0,8*	*14,0*

* - z uwagi na ustawowy obowiązek nieidentyfikowalności danych, ceny nie podano.

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek wołowiny i cielęciny", nr 7/2017 z dn. 23 lutego 2017r.

Zadzwoń 604257387

Banderolownica

TAVIL

Owija etykietą np.:
krakowską, żywiecką,
kabanosy, podlaską,
frankfurterki i inne

Naważarka

Naważa wyroby
w standardach 0-15 kg,
z dokładnością do 5 gram

Automatyczne linie pakowania
w kartony i pojemniki

SFK Systems A/S

żeberkownica

łopatkarka

piła do kości pokrzepowej

podan®
zaopatrzenie przemysłu mięsnego

PODAN Andrzej Legan
ul. Pomorska 112
70-812 Szczecin
tel. +48 91 4643024
fax +48 91 4643085
email: podan@podan.pl
www.podan.pl

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH

FIRMA BAZBI
oferuje:
• **łuskarki do lodu** firm:
HIGEL, MAJA, FUNK
od 300 kg - 6.000 kg/24h
(nowe i używane)
• **skórowaczki taśmowe**
firm: MAJA, WEBER
• **kostkownice** firmy, RÜHLE, TRIEF
• **nastrzykiwarki** RÜHLE
i INJECT STAR 9-240 igieł
• **taśmy** i koła dociskowe
do skórowaczek - różne typy

WYKONUJEMY
REMONTY MASZYN
POSIADAMY NAJNIŻSZE CENY MASZYN

tel. (33) 815 61 35
603 772 940

Serwis części
Masarniczo-Produkcyjnych
SPOMASZ ŻARY
LESZEK MADERA
oferuje w ciągłej sprzedaży:
• noże
• sita do wilka W-70, W-82, W-130, W-160, W-200 itp.
• noże do kutrów
• uszczelki do komór i pakowaczek próżniowych wg. wzoru
• oraz wszystkie części
do maszyn
wykonujemy również
remonty kapitalne
Profesjonalne ostrzenie sit
i noży do wilków
Sprzedaż maszyn używanych
po kapitalnym remoncie

tel. kom. 602 838 180
tel./fax (68) 362 38 20
leszekmadera@gmail.com

Firma WEST
KRZYSZTOF KRUTNIK
OFERUJE:
• **łuskarki** do lodu firm MAJA, HIGEL, FUNK od 100 kg - 6000 kg/24h
(nowe i używane)
• **nastrzykiwarki** firm
RÜHLE, INJECT STAR od 8-424 igieł
• **skórowaczki** zwykłe i taśmowe firm
MAJA, WEBER
• **taśmy** do skórowaczek (różne typy)
• **noże** do skórowaczek
• **kostkownic**e firm RÜHLE, TREIF
• **odbłoniarki** firm MAJA, WEBER
• **kutry** misowe ALPINA
• **koła** gumowe
• **remonty maszyn**
Najniższe ceny w kraju
Zapraszamy na naszą stronę:
www.phu-west.pl

tel./fax (33) 815 61 35
tel. kom. 602 283 252
e-mail: phu.west@vp.pl

KUPIĘ
MASZYNY
MASARSKIE

PŁATNE
GOTÓWKĄ

e-mail: skiermaszyny@wp.pl
tel. 660 818 032

GIEŁDY SZUKAJ RÓWNIEŻ NA WWW.MASARSKI.COM.PL

KALTEKS Krzysztof Bromirski

maszyny masarskie i agregaty chłodnicze

ZDJĘCIA MASZYN I AKTUALNOŚCI NA SRONIE: www.kalteks.eu, SPRZEDAŻ RÓWNIEŻ KREDYTOWA ORAZ LEASING

HANDTMANN VF-620 PCK-3 Z WILKIEM
NA GWARANCJI 2009 rok
HANDTMANN VF-628 Z WILKIEM NA GWARANCJI 2006 rok
HANDTMANN VF-612 NA GWARANCJI
HANDTMANN VF-200 MONITOR + LINIA AL.-216 2009 rok
-STAN IDEALNY ,GWARANCJA I URUCHOMIENIE PRODUKCJI
HANDTMANN AL-216 2004 rok LINIA DO KIEŁBAS
HANDTMANN VF-50/80 MC NA GWARANCJI
HANDTMANN VF-80 MC NA GWARANCJI
HANDTMANN VF-100 MONITOR NA GWARANCJI

HANDTMANN VF-300 MC NA GWARANCJI
HANDTMANN VF-200 MONITOR NA GWARANCJI
HANDTMANN VF-300 MONITOR NA GWARANCJI
WILK WOLFKING GM-300 również do bloków mrożonych po kapitalnym remoncie
WILK K&G WW-160 po generalnym remocie na gwarancji
WILK LASKA , WW-130 po generalnym remoncie na gwarancji
NACIAGARKI JELIT AUTOMATYCZNE DO HANDTMANNA 2008 R.
ROZDZIELACZ 2-LEJKOWY HANDTMANN AUTOMATYCZNY
NOWY STERYLIZATOR DO NOŻY

PO ZAKUPIE TRANSPORT,URUCHOMIENIE ORAZ PRZESZKOLENIE GRATIS. ŚWIADCZYMY SERWIS GWARANCYJNY I POGWARANCYJNY. REMONTY KAPITALNE WYKONUJEMY TYLKO NA ORYGINALNYCH CZĘŚCIACH FIRMY HANDTMANN.

UWAGA: NAPRAWIAMY KOMPUTERY DO HANDTMANNÓW

POSIADAMY CAŁĄ GAMĘ w/w MASZYN O RÓŻNYCH WYDAJNOŚCIACH www.kalteks.pl

92-634 ŁÓDŹ, ul. Ziarnista 26/30, tel. (48) 46 874 69 45, tel. kom. (48) 604 500 592
fax (48) 46 874 69 25, e-mail: biuro@kalteks.xnet.pl, *filia*: Jordanów 4A

SKUP MASZYN UŻYWANYCH DO LAT 12 GOTÓWKA OD RĘKI

tel. 604 500 592 lub 468 746 945

e-mail: biuro@kalteks.pl

Sprzedam

Piłę ubojową
Jarvis Buster VI ST
oraz inne
sprzęty wyposażenia ubojni.

Tel. kom. 601 409 604

SPRZEDAM WYPOSAŻENIE MASARNI

Tel. 608 248 487

Skupuje

krajalnice
do wędlin BERKEL
również do remontu

Tel. kom. 570 766 270

Sprzedam

- Kocioł warzelny elektryczny 600l, firmy PekMont, rok produkcji 2001;
- Kuter 120l firmy Spomasz Żary, silnik 18 KW;
- Kolejkę do magazynowania wraz z wagą do transportu półtusz wieprzowych oraz ćwierci wołowych;
- Mieszałkę spiralną 350l firmy Spomasz Żary;
- Skórowaczkę firmy Maja;
- Nadziewarkę Handtmann, typ 50;
- Samochody - 4 szt., Mercedez Benz, rok produkcji 2005/2007, pojemność 2148, diesel 311 CDI Sprinter (kontener-chłodnia), pierwszy właściciel.

Cena do uzgodnienia

Tel. (95) 757 30 17, 694 721 793

SPRZEDAM

Linia do pakowania próżniowego Supervac 501 B
z obkurczaczem AT8
Kuter LASKA KR 500 VAC
Separator INJECT STAR P40
Mieszałka Spomasz 350 l spirale
Klipsownica automat Technopack DCAE do 75 mm
Łamacz kości LASKA MB6
Nastrzykiwarka Lutetia 2000 144 igły 142 noże 2 głowice
Mała formierka do Hamburgerów
Pakowaczka próżniowa Supervac GK 862 do pakowania mięsa świeżego
Pakowaczka próżniowa Supervac GK169 b
Odbłoniarkę TOWSEND

tel. 606 579 099, 501 659 868

Sprzedam

Maszyny, urządzenia i pozostałe wyposażenie z likwidowanej ubojni, masarni i sklepów mięsnych

Znajdziesz nas na allegro, firma: maszynysmakosz,
e-mail: maszynysmakosz@wp.pl
Tel.kom. 661 020 625

Sprzedam

maszyny:
wilk 160, wilk 130, kuter 120l,
misa (kwasowa), młynek niemiecki
Famag, czyszczarka żołądków
i baseny nierdzewne 500l

Tel. 68 34 12 048

Alimp
MASZYNY DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO
www.alimp.com.pl
e-mail: info@alimp.com.pl
Mysłowice, ul. Mikołowska 50
tel. 608 33 11 77, tel/fax (32) 222 91 61

Pakowaczka rolowa CSF TIROMAT Compact
Pakowaczka dwukomorowa VC999 duże komory i listwy
Nacinarka do szynek Tenderizer Schroder Max 500
Skórowaczka
Taśmowa: Grasselli, Maja VBA 3500
Dwuostrzowa: Townsend 7600
Obkurczarka + osuszarka Multivac SE115+TE115
Obkurczarka Cryovac 3 szt
Pompa-Booster 3000, podnośnik do masownicy
Zdjęcia www.alimp.com.pl

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ,
NATYCHMIASTOWY
ODBIÓR I DEMONTAŻ

502 262 391, 501 298 341, 508 398 044

CENNIK

Format strony	Ogłoszenie bez zdjęć	Maks. ilość zdjęć w ogłoszeniu	Cennik publikacji zdjęć
1/8	100 zł	1	**Dopłata za każde publikowa-ne zdjęcie 20 zł brutto**
1/4	190 zł	2	
1/2	360 zł	4	
1	550 zł	8	

Treść ogłoszeń wraz z dowodem dokonania wpłaty przyjmujemy do 20 dnia każdego miesiąca

ZAMAWIAM OGŁOSZENIE W GIEŁDZIE MASZYN UŻYWANYCH INFORMATORA MASARSKIEGO

ZAMAWIAJĄCY OGŁOSZENIE
(dane do wystawienie faktury)

Firma: .....

Adres: .....

NIP: .....

Osoba do kontaktu: .....

Tel. .....

Format ogłoszenia: 1/8 ☐ 1/4 ☐ 1/2 ☐ 1 ☐

Treść ogłoszenia: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Zgłoszenia pod nr fax 85 713 07 01
lub adresem e-mail: masarski@masterpress.com

Dane techniczne materiałów do reklam

Ogłoszenia do naszego informatora możecie Państwo dostarczyć w następujących formatach graficznych:

1. Gotowe projekty reklam tylko w plikach:
   eps, pdf, psd **(CMYK)**

2. W reklamie wszystkie teksty powinny być zamienione na krzywe (wektory).

3. Teksty w reklamach składanych w programie Adobe Photoshop, należy zapisać jako ścieżka (Create Work Path).

4. Zdjęcia w formacie:
   tif, psd, jpg (CMYK, rozdzielczość 300 dpi)

5. Małe teksty , cienkie linie i inne drobne elementy graficzne, jeśli jest to możliwe w jednym kolorze.

6. Ważne elementy reklamy (tekst, elementy graficzne) powinny być umieszczone 10 mm od krawędzi strony

Formaty reklam:

1 strona - **140 x 205 + 5 mm** z każdej strony na tzw. spad
czyli - **150 x 215 mm**

1/2 strony - **125 x 84 mm**

1/4 strony - **62,5 x 84 mm**

reklama kolumnowa - **70 x 205 mm + 5 mm** z każdej strony na tzw. spad

Studio graficzne

BRANŻOWY SPIS FIRM

UBÓJ

boksy głuszenia
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
DARTECH
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
JUMOPOL
HENPOL
MASMET
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
TECHMET
WAMMA

czyszczarka żołądków
REVIC

kojec ubojowy
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
FIRMA WW
FIRMA BYLIŃSKI
GOSTER
HENPOL
JUMOPOL
MAT
MASTER
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
STALMIX
TRACZ
TECHMET
WAMMA
WIOLETTA

kojec do uboju rytualnego
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
PEK-MONT
PODAN
TECHMET

linie ubojowe
COMBI LINE
FIRMA BYLIŃSKI
GOSTER
EKO SPOŻ. BUILDING
EKOMEX
HENPOL
JOTES
JUGEMA
JUMOPOL
MASMET
MASTER
MECANOVA
METEX
PB SYSTEM
PEK-MONT
PODAN
POLIŃSKI AMT
PROJEKT-POL
REGIS
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
TECHMET
TRACZ
WAMMA

urządzenia do głuszenia zwierząt
AGNEX
BENEKO
COMBI LINE
FIRMA WW
GOSTER
KOMA
MASTER
METALOWIEC BYDGOSZCZ
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
PAWEŁ DYGOŃ
POLIŃSKI AMT
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET
TECH-POL
TRACZ
WAMMA
WEINDICH
ŻUK-POL

klipsy do zaciskania przełyków
AGNEX
COMBI LINE
KRAK-KULINARIA
BENEKO
MASTER
NOWPOL
TECHMET
TECH-POL
WEGA
WEINDICH
WIOLETTA

kołki do zatykania otworów postrzałowych
AGNEX
BASS TECHNOLOGY
BENEKO
COMBI LINE
MASTER
KRAK-KULINARIA
NOWPOL
PAK
TECHMET
TECH-POL
WEINDICH

próżniowy transport odpadów poubojowych
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
PEK-MONT
PODAN
POLIŃSKI AMT
SERVO
TECHMET

systemy odprowadzania krwi technicznej
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
HENPOL
MASTER
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
TECHMET
WAMMA

urządzenia do pozyskiwania krwi
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
GOSTER
HENPOL
MASTER
PEK-MONT
PODAN
POLIŃSKI AMT
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET
WAMMA
WEINDICH
ŻUK-POL

odbiór i przetwarzanie krwi
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
PEK-MONT
PODAN
SERVO
TECHMET

klasyfikatory mięsności, pH-metry
BENEKO
COMBI LINE
ELMETRON
KOMENDER
MASTER
PAK
PODAN
RADWAG
R. THIELMANN
TECHMET
TESTO
UNISCALE
ZAKŁAD TECHNIKI MIKROPROCESOROWEJ
ŻUK-POL

urządzenia do odsysania szpiku
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
MASTER
POLIŃSKI AMT
PODAN
SERVO
TECHMET
WEINDICH

łapy do szczeciniarek
JBJ CONSULTING
TECHMET

bezbolcowe pistolety ubojowe
COMBI LINE
PODAN

szczeciniarki
ALBA
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
JOTES
JUGEMA
KARPOWICZ
MASTER
METEX
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET
WIOLETTA

surowce i mięso: wieprzowe, wołowe, drobiowe
C.F.T PREYS

chłodnie składowe
BASS TECHNOLOGY
GRABO

poganiacz zwierząt
PODAN

bolcowe pistolety ubojowe
AGNEX
KRAK-KULINARIA
MASTER
PODAN
TECHMET

grzałki i skrobaki gumowe
TECHMET

jeliciarnie
SPOMASZ WROCŁAW
PODAN

ROZBIÓR

linie rozbiorowe, brzeszczoty
ALIMP
ALIMPEX
ANBIEL
ARKA
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
DADAUX POLSKA
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING

BRANŻOWY SPIS FIRM
NAJLEPSZE ŹRÓDŁO INFORMACJI

ERKA
FIRMA BIELICKI
GOSTER
KISZEL
MADO
MASMET
MASTER
PAK
PB SYSTEM
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
REGIS
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
STALMIX
SWORD
TECHMET
TECH-PLUS
TECH-POL
UNIMASZ
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL

stoły masarskie rozbiorowe
ALIMP
ALIMPEX
ANBIEL
ARKA
ASMET
ASSIST
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
DAKSTAR
DAR-MASZ
ELMIX
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
GROS
HENPOL
FIRMA BIELICKI
HERMANS
HÖCKER
JOTES
JUMOPOL
JUGEMA
KESMET
LASKUS
MASMET
MASTER
MAT
METALOWIEC BIAŁYSTOK
METEX
NOWPOL
PAK
MAVE4
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PLAN
PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
SPOMASZ WROCŁAW
STOL-MET
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
UNIMASZ
WAMMA
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
WOLETTA
ZASADA
ŻUK-POL

płyty PE na stoły rozbiorowe
ANBIEL
ASMET
ASSIST
BENEKO
DAKSTAR
EKONIT
FIRMA BIELICKI
HÖCKER
KRAK-KULINARIA
MAT
MASMET
MASTER
MULTI-PLAST
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PLAN
PODAN
R. THIELMANN
SKRZYP
SMAKSTAL
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
TUPLEX
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL

kloce rzeźnicze (drewniane, plastikowe)
ANBIEL
ASMET
ASSIST
ARKA
BENEKO
DAKSTAR
DAR-MASZ
ELMIX
FIRMA BIELICKI
GOSTER
HENPOL
HÖCKER
HEMA-PROMEAT
JUMOPOL
KRAK-KULINARIA
MASMET
MASTER
MAT
NOMAX
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
STALMIX
R. THIELMANN
TECHMAKO
TECHMET
TECH-POL
TI-MA
TRACZ
UNIMASZ
WEINDICH
WYROBY DRZEWNE
D. KLIMA
ŻUK-POL

kolejki, zawieszenia ślizgowe i rolkowe
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
DARTECH
FIRMA WW
EKO SPOŻ. BUILDING
HENPOL
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
RADWAG
RENOX
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
WAMMA
WIEJAK

inne przenośniki, linie transportowe
AMSORT
ARKA
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
DARTECH
GOSTER
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
INTERROLL
JUMOPOL
KAZBI
MASMET
MECANOVA
METEX
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
TECHMET

haki
ASMET
ASSIST
BASS TECHNOLOGY
BENEKO
COMBI LINE
DAKSTAR
DAR-MASZ
GOSTER
HENPOL
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
NOMAX
NOWPOL
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
RENOX
R. THIELMANN
TECHMET
TECH-PLUS
TECH-POL
TRACZ
WAMMA
WEINDICH
WIEJAK

hale rozbioru - proste i zmechanizowane
BASS TECHNOLOGY
MECANOVA
PEK-MONT

eurohaki
JMS STAL-PRODUKT
TECHMET

noże
AGNEX
ALBA
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
ERKA
EURODIS
EUROMASZ
BOKAMA SERWIS
GROS
GRANA VENDING
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
JUMOPOL
KRAK-KULINARIA
LENMAS
MADO
MASTER
METGIS
LAY PRZYPRAWY
MEAT-TECH
METALBUD
TECH-POL
NOMAX
NOWIMEX
PAK
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
SWORD
TECH-PLUS
TI-MA
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL

odtłuszczarki do ryb
SOLARM

prasy do mięsa
SOLARM

noże do mięsa mrożonego
ALIMPEX
EKOMEX
ELEKTROCAR
EURODIS
GRANA VENDING
MADO
MASTER
METGIS
NOMAX
NOWIMEX
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
SWORD
TECH-PLUS
TECH-POL
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA

noże do skórowaczek i odbłoniarek
ART-MAS
ASSIST
BETAZET
EKOMEX

EKSPERCI RYNKU PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO
polecają środki aromatyczne

smakoVITA®

do kiełbas cienkich drobiowych i wieprzowych

GRILLA CZAS ZACZĄĆ

Gałka muszkatołowa

Imbir

Cząber

Kolendra

Czosnek niedźwiedzi

Piri piri

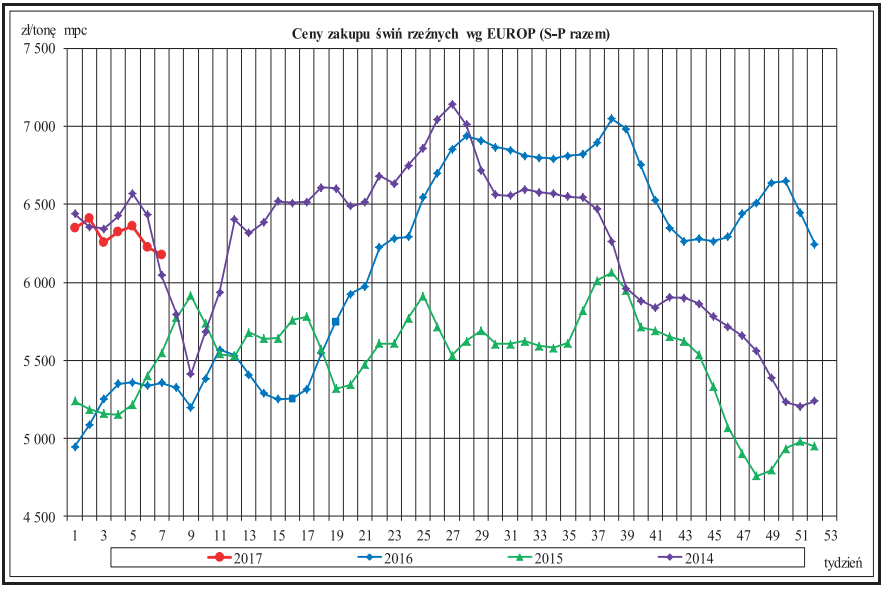
Czy wiesz, że połowa osób które uczestniczą w ucztach grillowych oczekuje wyraźnych aromatów i pikantnych smaków?

**na podstawie badania własnego GMR (sierpień 2016) – o wyniki badań pytaj pod adresem e-mail: biuro@smakovita.com*

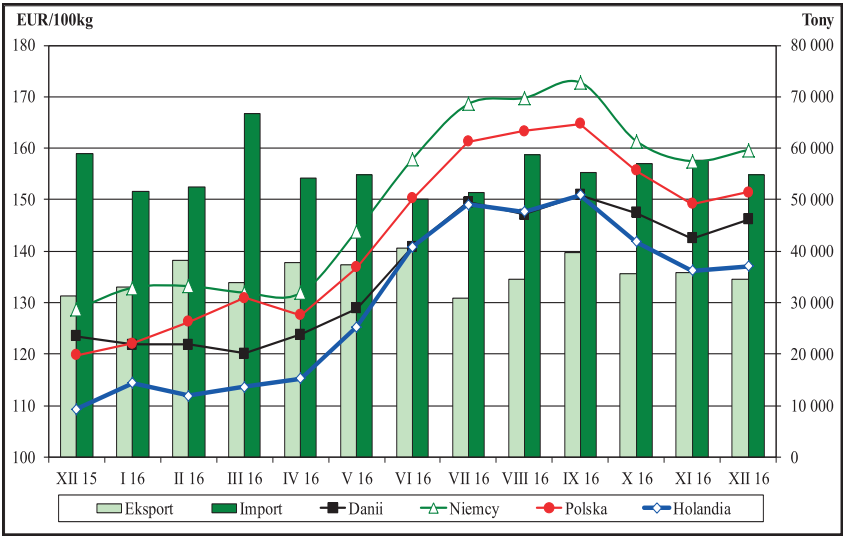
REGIS® FOOD TECHNOLOGY

Skontaktuj się z nami, wejdź na **www.smakovita.com**

Graficzna prezentacja cen zakupu świń rzeźnych w 2017r. w porównaniu z 2016-2014r.



Średnie miesięczne ceny rynkowe wieprzowiny w wybranych krajach UE oraz polski handel zagraniczny mięsem wieprzowym (kod CN 0203)



Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek mięsa wieprzowego", nr 7/2017 z dn. 23 lutego 2017r.

Handel zagraniczny towarami z rynku wieprzowiny w okresie I-XII 2016. (dane wstępne)

UWAGA: Dane są w trakcie weryfikacji - mogą być obarczone istotnymi błędami.

TONY			
HANDEL ZAGRANICZNY	**I-XII 2016 Rok**	**I-XII 2015 Rok**	
EKSPORT	**OGÓŁEM**	**OGÓŁEM**	**Roczna zmiana obrotów [%]**
ŚWINIE ŻYWE (ogółem) - (kod CN **0103)**	8 535	5 602	**52,4**
z tego, handel z UE-28	8 529	5 590	**52,6**
MIĘSO WIEPRZOWE - (kod CN **0203)**	431 893	407 883	**5,9**
z tego, handel z UE-28	326 346	337 214	**-3,2**
IMPORT	**OGÓŁEM**	**OGÓŁEM**	**Roczna zmiana obrotów [%]**
ŚWINIE ŻYWE (ogółem) - (kod CN **0103)**	212 485	213 948	**-0,7**
z tego, handel z UE-28	212 485	213 946	**-0,7**
MIĘSO WIEPRZOWE - (kod CN **0203)**	665 311	677 188	**-1,8**
z tego, handel z UE-28	665 095	677 147	**-1,8**

Źródło danych: Ministerstwo Finansów.

	EKSPORT	**IMPORT**
Udział% UE-28 w ogółem świnie żywe (ogółem)	**99,9**	**100,0**
Udział% UE-28 w ogółem mięsa wieprzowego	**75,6**	**100,0**

SALDO w tonach		
Wybrane towary	**I-XII 2016 Rok**	**I-XII 2015 Rok**
ŚWINIE ŻYWE (ogółem) - (kod CN **0103)**	-203 950	-208 347
z tego, handel z UE-28	-203 956	-208 356
MIĘSO WIEPRZOWE - (kod CN **0203)**	-233 418	-269 305
z tego, handel z UE-28	-338 749	-339 933

Handel zagraniczny towarami z rynku wieprzowiny w okresie I-XII 2016. (dane wstępne)

UWAGA: Dane są w trakcie weryfikacji - mogą być obarczone istotnymi błędami.

Wartość [tys. EUR]		
HANDEL ZAGRANICZNY	**I-XII 2016 Rok**	**I-XII 2015 Rok**
EKSPORT	**OGÓŁEM**	**OGÓŁEM**
ŚWINIE ŻYWE (ogółem) - (kod CN 0103)	9 823	6 687
z tego, handel z UE-28	9 791	6 644
MIĘSO WIEPRZOWE - (kod CN 0203)	787 270	703 154
z tego, handel z UE-28	597 807	579 762
IMPORT	**OGÓŁEM**	**OGÓŁEM**
ŚWINIE ŻYWE (ogółem) - (kod CN 0103)	390 535	333 020
z tego, handel z UE-28	390 535	333 007
MIĘSO WIEPRZOWE - (kod CN 0203)	1 266 777	1 237 152
z tego, handel z UE-28	1 266 204	1 237 047

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek mięsa wieprzowego", nr 7/2017 z dn. 23 lutego 2017r.

Tablica 2. Zbiorcze zestawienie danych dotyczących zakupu bydła rzeźnego wg makroregionów

MAKROREGION									
Kategoria bydła	Cena zakupu				Średnia tuszy masa ciepłej		*Zmiana tyg. poziomu uboju*	Struktura zakupu	
	wg w.ż. [zł/kg]	dla mpc [zł/tonę]	dla mps [zł/tonę]	Zmiana tyg.	[kg]	*Zmiana*	*[%]*	[%]	*Zmiana tyg.*
	2017-02-19	2017-02-19	2017-02-19	[%]	2017-02-19	*tyg. [%]*		2017-02-19	*[w pkt.%]*
CENTRALNY									
Bydło ogółem	**6,30**	**12 426**	**12 674**	***1,8***	**309,9**	***0,1***	***37,5***	***100,0***	**-**
bydło 8-12 m-cy (Z)	6,87	12 745	13 000	*-2,4*	256,8	*-14,0*	*35,7*	*0,2*	*0,0*
byki 12-24 m-ce (A)	7,16	13 284	13 549	*1,5*	341,7	*-1,0*	*45,6*	*39,2*	*2,2*
byki > 24 m-cy (B)	7,14	13 353	13 621	*1,7*	388,2	*2,1*	*41,1*	*8,5*	*0,2*
wolce > 12 m-cy (C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--
krowy (D)	4,88	10 492	10 701	*1,4*	269,8	*-0,6*	*29,8*	*29,1*	*-1,7*
jałówki > 12 m-cy (E)	6,46	12 520	12 770	*0,8*	277,6	*-0,3*	*33,4*	*22,9*	*-0,7*
POŁUDNIOWY									
Bydło ogółem	***6,48***	***12 779***	***13 035***	***-0,6***	***316,8***	***-0,2***	***3,9***	***100,0***	**-**
bydło 8-12 m-cy (Z)	6,85	12 712	12 966	*-3,3*	243,6	*-15,5*	*-12,5*	*0,2*	*0,0*
byki 12-24 m-ce (A)	7,30	13 534	13 805	*-0,3*	346,3	*0,7*	*1,7*	*44,3*	*-1,0*
byki > 24 m-cy (B)	7,21	13 471	13 741	*0,0*	373,2	*1,6*	*-8,3*	*10,0*	*-1,3*
wolce > 12 m-cy (C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--
krowy (D)	4,90	10 548	10 759	*-0,2*	278,2	*-0,3*	*14,1*	*24,1*	*2,2*
jałówki > 12 m-cy (E)	6,67	12 919	13 177	*0,1*	273,8	*-0,5*	*4,6*	*21,4*	*0,2*
PÓŁNOCNY									
Bydło ogółem	***5,62***	***11 080***	***11 301***	***1,9***	***301,6***	***1,8***	***10,5***	***100,0***	**-**
bydło 8-12 m-cy (Z)	--	--	--	--	--	--	--	--	--
byki 12-24 m-ce (A)	6,76	12 551	12 802	*1,5*	347,3	*-3,0*	*38,9*	*22,2*	*4,5*
byki > 24 m-cy (B)	6,82	12 751	13 006	*0,9*	405,7	*1,7*	*56,8*	*4,8*	*1,4*
wolce > 12 m-cy (C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--
krowy (D)	4,69	10 080	10 281	*0,9*	280,0	*1,7*	*3,4*	*58,7*	*-4,1*
jałówki > 12 m-cy (E)	5,95	11 534	11 764	*-0,6*	284,2	*-1,3*	*-1,1*	*14,3*	*-1,7*

**- z uwagi na ustawowy obowiązek nieidentyfikowalności danych, ceny nie podano*
*** - z uwagi na brak porównywalności w obecnym tygodniu, danych nie podano*

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek wołowiny i cielęciny", nr 7/2017 z dn. 23 lutego 2017r.

Tablica 3. Średnie ceny netto i struktura sprzedaży ćwierci wołowych w ubojniach bydła z przeznaczeniem na rynek wewnętrzny dla Polski oraz makroregionów

TOWAR	CENA [zł/tona]		Zmiana tygodniowa ceny	Struktura sprzedaży			Wielkość sprzedaży
	2017-02-19	2017-02-12	[%]	2017-02-19	2017-02-12	Zmiana tygodniowa [%]	zmiana tyg. [%]
POLSKA							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁE	**12 657**	**12 780**	***-1,0***	**100,00**	**100,00**	**--**	***0,1***
ćwierci przednie	10 189	10 211	*-0,2*	12,04	10,11	*19,0*	*19,2*
ćwierci tylne	15 725	15 704	*0,1*	4,60	6,35	*-27,6*	*-27,5*
ćwierci kompensowane	12 845	12 869	*-0,2*	83,37	83,54	*-0,2*	*-0,1*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**10 124**	**10 193**	***-0,7***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-12,2***
ćwierci przednie	7 979	7 500	*6,4*	2,09	1,79	*16,7*	*2,4*
ćwierci tylne	17 235	16 538	*4,2*	2,81	2,71	*3,4*	*-9,2*
ćwierci kompensowane	9 961	10 064	*-1,0*	95,10	95,49	*-0,4*	*-12,6*
CENTRALNY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁE	**12 551**	**12 717**	***-1,3***	**100,00**	**100,00**	**--**	***6,6***
ćwierci przednie	9 705	9 713	*-0,1*	8,28	2,15	*284,6*	*310,1*
ćwierci tylne	16 061	16 117	*-0,3*	1,50	1,84	*-18,3*	*-12,9*
ćwierci kompensowane	12 754	12 719	*0,3*	90,22	96,01	*-6,0*	*0,2*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**9 987**	**10 053**	***-0,7***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-23,1***
ćwierci przednie	--	--	--	--	--	--	--
ćwierci tylne	--	--	--	--	--	--	--
ćwierci kompensowane	9 987	10 053	*-0,7*	100,00	100,00	*0,0*	*-23,1*
POŁUDNIOWY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁE	**12 617**	**12 834,4**	***-1,7***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-16,7***
ćwierci przednie	10 428	10 263	*1,6*	21,67	20,42	*6,1*	*-11,6*
ćwierci tylne	15 505	15 608	*-0,7*	8,35	11,62	*-28,1*	*-40,2*
ćwierci kompensowane	12 951	13 133	*-1,4*	69,99	67,96	*3,0*	*-14,2*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**9 796**	**10 009**	***-2,1***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-6,2***
ćwierci przednie	*	*	--	1,94	*	--	--
ćwierci tylne	*	15 495	--	*	3,18	--	--
ćwierci kompensowane	9 698	9 898	*-2,0*	96,35	94,86	*1,6*	*-4,8*
PÓŁNOCNY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁE	**13 052**	**12 814**	***1,9***	**100,00**	**100,00**	**--**	***38,3***
ćwierci przednie	*	*	--	*	*	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	*	*	--	--
ćwierci kompensowane	12 919	12 731	*1,5*	93,64	95,05	*-1,5*	*36,3*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**10 875**	**10 952**	***-0,7***	**100,00**	**100,00**	**--**	***13,1***
ćwierci przednie	*	*	--	*	*	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	*	*	--	--
ćwierci kompensowane	10 315	10 421	*-1,0*	82,62	81,96	*0,8*	*14,0*

* - z uwagi na ustawowy obowiązek nieidentyfikowalności danych, ceny nie podano.

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek wołowiny i cielęciny", nr 7/2017 z dn. 23 lutego 2017r.

Zadzwoń 604257387

Banderolownica

TAVIL

Owija etykietą np.:
krakowską, żywiecką,
kabanosy, podlaską,
frankfurterki i inne

Naważarka

Naważa wyroby
w standardach 0-15 kg,
z dokładnością do 5 gram

Automatyczne linie pakowania
w kartony i pojemniki

SFK Systems A/S

żeberkownica

łopatkarka

piła do kości pokrzepowej

podan®
zaopatrzenie przemysłu mięsnego

PODAN Andrzej Legan
ul. Pomorska 112
70-812 Szczecin
tel. +48 91 4643024
fax +48 91 4643085
email: podan@podan.pl
www.podan.pl

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH

FIRMA BAZBI
oferuje:
• **łuskarki do lodu** firm:
HIGEL, MAJA, FUNK
od 300 kg - 6.000 kg/24h
(nowe i używane)
• **skórowaczki taśmowe**
firm: MAJA, WEBER
• **kostkownice** firmy, RÜHLE, TRIEF
• **nastrzykiwarki** RÜHLE
i INJECT STAR 9-240 igieł
• **taśmy** i koła dociskowe
do skórowaczek - różne typy

WYKONUJEMY
REMONTY MASZYN
POSIADAMY NAJNIŻSZE CENY MASZYN

tel. (33) 815 61 35
603 772 940

Serwis części
Masarniczo-Produkcyjnych
SPOMASZ ŻARY
LESZEK MADERA
oferuje w ciągłej sprzedaży:
• noże
• sita do wilka W-70, W-82, W-130, W-160, W-200 itp.
• noże do kutrów
• uszczelki do komór i pakowaczek próżniowych wg. wzoru
• oraz wszystkie części
do maszyn
wykonujemy również
remonty kapitalne
Profesjonalne ostrzenie sit
i noży do wilków
Sprzedaż maszyn używanych
po kapitalnym remoncie

tel. kom. 602 838 180
tel./fax (68) 362 38 20
leszekmadera@gmail.com

Firma WEST
KRZYSZTOF KRUTNIK
OFERUJE:
• **łuskarki** do lodu firm MAJA, HIGEL, FUNK od 100 kg - 6000 kg/24h
(nowe i używane)
• **nastrzykiwarki** firm
RÜHLE, INJECT STAR od 8-424 igieł
• **skórowaczki** zwykłe i taśmowe firm
MAJA, WEBER
• **taśmy** do skórowaczek (różne typy)
• **noże** do skórowaczek
• **kostkownic**e firm RÜHLE, TREIF
• **odbłoniarki** firm MAJA, WEBER
• **kutry** misowe ALPINA
• **koła** gumowe
• **remonty maszyn**
Najniższe ceny w kraju
Zapraszamy na naszą stronę:
www.phu-west.pl

tel./fax (33) 815 61 35
tel. kom. 602 283 252
e-mail: phu.west@vp.pl

KUPIĘ
MASZYNY
MASARSKIE

PŁATNE
GOTÓWKĄ

e-mail: skiermaszyny@wp.pl
tel. 660 818 032

GIEŁDY SZUKAJ RÓWNIEŻ NA WWW.MASARSKI.COM.PL

KALTEKS Krzysztof Bromirski

maszyny masarskie i agregaty chłodnicze

ZDJĘCIA MASZYN I AKTUALNOŚCI NA SRONIE: www.kalteks.eu, SPRZEDAŻ RÓWNIEŻ KREDYTOWA ORAZ LEASING

HANDTMANN VF-620 PCK-3 Z WILKIEM
NA GWARANCJI 2009 rok
HANDTMANN VF-628 Z WILKIEM NA GWARANCJI 2006 rok
HANDTMANN VF-612 NA GWARANCJI
HANDTMANN VF-200 MONITOR + LINIA AL.-216 2009 rok
-STAN IDEALNY ,GWARANCJA I URUCHOMIENIE PRODUKCJI
HANDTMANN AL-216 2004 rok LINIA DO KIEŁBAS
HANDTMANN VF-50/80 MC NA GWARANCJI
HANDTMANN VF-80 MC NA GWARANCJI
HANDTMANN VF-100 MONITOR NA GWARANCJI

HANDTMANN VF-300 MC NA GWARANCJI
HANDTMANN VF-200 MONITOR NA GWARANCJI
HANDTMANN VF-300 MONITOR NA GWARANCJI
WILK WOLFKING GM-300 również do bloków mrożonych po kapitalnym remoncie
WILK K&G WW-160 po generalnym remocie na gwarancji
WILK LASKA , WW-130 po generalnym remoncie na gwarancji
NACIAGARKI JELIT AUTOMATYCZNE DO HANDTMANNA 2008 R.
ROZDZIELACZ 2-LEJKOWY HANDTMANN AUTOMATYCZNY
NOWY STERYLIZATOR DO NOŻY

PO ZAKUPIE TRANSPORT,URUCHOMIENIE ORAZ PRZESZKOLENIE GRATIS. ŚWIADCZYMY SERWIS GWARANCYJNY I POGWARANCYJNY. REMONTY KAPITALNE WYKONUJEMY TYLKO NA ORYGINALNYCH CZĘŚCIACH FIRMY HANDTMANN.

UWAGA: NAPRAWIAMY KOMPUTERY DO HANDTMANNÓW

POSIADAMY CAŁĄ GAMĘ w/w MASZYN O RÓŻNYCH WYDAJNOŚCIACH www.kalteks.pl

92-634 ŁÓDŹ, ul. Ziarnista 26/30, tel. (48) 46 874 69 45, tel. kom. (48) 604 500 592
fax (48) 46 874 69 25, e-mail: biuro@kalteks.xnet.pl, *filia*: Jordanów 4A

SKUP MASZYN UŻYWANYCH DO LAT 12 GOTÓWKA OD RĘKI

tel. 604 500 592 lub 468 746 945

e-mail: biuro@kalteks.pl

Sprzedam

Piłę ubojową
Jarvis Buster VI ST
oraz inne
sprzęty wyposażenia ubojni.

Tel. kom. 601 409 604

SPRZEDAM WYPOSAŻENIE MASARNI

Tel. 608 248 487

Skupuje

krajalnice
do wędlin BERKEL
również do remontu

Tel. kom. 570 766 270

Sprzedam

- Kocioł warzelny elektryczny 600l, firmy PekMont, rok produkcji 2001;
- Kuter 120l firmy Spomasz Żary, silnik 18 KW;
- Kolejkę do magazynowania wraz z wagą do transportu półtusz wieprzowych oraz ćwierci wołowych;
- Mieszałkę spiralną 350l firmy Spomasz Żary;
- Skórowaczkę firmy Maja;
- Nadziewarkę Handtmann, typ 50;
- Samochody - 4 szt., Mercedez Benz, rok produkcji 2005/2007, pojemność 2148, diesel 311 CDI Sprinter (kontener-chłodnia), pierwszy właściciel.

Cena do uzgodnienia

Tel. (95) 757 30 17, 694 721 793

SPRZEDAM

Linia do pakowania próżniowego Supervac 501 B
z obkurczaczem AT8
Kuter LASKA KR 500 VAC
Separator INJECT STAR P40
Mieszałka Spomasz 350 l spirale
Klipsownica automat Technopack DCAE do 75 mm
Łamacz kości LASKA MB6
Nastrzykiwarka Lutetia 2000 144 igły 142 noże 2 głowice
Mała formierka do Hamburgerów
Pakowaczka próżniowa Supervac GK 862 do pakowania mięsa świeżego
Pakowaczka próżniowa Supervac GK169 b
Odbłoniarkę TOWSEND

tel. 606 579 099, 501 659 868

Sprzedam

Maszyny, urządzenia i pozostałe wyposażenie z likwidowanej ubojni, masarni i sklepów mięsnych

Znajdziesz nas na allegro, firma: maszynysmakosz,
e-mail: maszynysmakosz@wp.pl
Tel.kom. 661 020 625

Sprzedam

maszyny:
wilk 160, wilk 130, kuter 120l,
misa (kwasowa), młynek niemiecki
Famag, czyszczarka żołądków
i baseny nierdzewne 500l

Tel. 68 34 12 048

Alimp
MASZYNY DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO
www.alimp.com.pl
e-mail: info@alimp.com.pl
Mysłowice, ul. Mikołowska 50
tel. 608 33 11 77, tel/fax (32) 222 91 61

Pakowaczka rolowa CSF TIROMAT Compact
Pakowaczka dwukomorowa VC999 duże komory i listwy
Nacinarka do szynek Tenderizer Schroder Max 500
Skórowaczka
Taśmowa: Grasselli, Maja VBA 3500
Dwuostrzowa: Townsend 7600
Obkurczarka + osuszarka Multivac SE115+TE115
Obkurczarka Cryovac 3 szt
Pompa-Booster 3000, podnośnik do masownicy
Zdjęcia www.alimp.com.pl

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ,
NATYCHMIASTOWY
ODBIÓR I DEMONTAŻ

502 262 391, 501 298 341, 508 398 044

CENNIK

Format strony	Ogłoszenie bez zdjęć	Maks. ilość zdjęć w ogłoszeniu	Cennik publikacji zdjęć
1/8	100 zł	1	**Dopłata za każde publikowa-ne zdjęcie 20 zł brutto**
1/4	190 zł	2	
1/2	360 zł	4	
1	550 zł	8	

Treść ogłoszeń wraz z dowodem dokonania wpłaty przyjmujemy do 20 dnia każdego miesiąca

ZAMAWIAM OGŁOSZENIE W GIEŁDZIE MASZYN UŻYWANYCH INFORMATORA MASARSKIEGO

ZAMAWIAJĄCY OGŁOSZENIE
(dane do wystawienie faktury)

Firma: .....

Adres: .....

NIP: .....

Osoba do kontaktu: .....

Tel. .....

Format ogłoszenia: 1/8 ☐ 1/4 ☐ 1/2 ☐ 1 ☐

Treść ogłoszenia: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Zgłoszenia pod nr fax 85 713 07 01
lub adresem e-mail: masarski@masterpress.com

Dane techniczne materiałów do reklam

Ogłoszenia do naszego informatora możecie Państwo dostarczyć w następujących formatach graficznych:

1. Gotowe projekty reklam tylko w plikach:
   eps, pdf, psd **(CMYK)**

2. W reklamie wszystkie teksty powinny być zamienione na krzywe (wektory).

3. Teksty w reklamach składanych w programie Adobe Photoshop, należy zapisać jako ścieżka (Create Work Path).

4. Zdjęcia w formacie:
   tif, psd, jpg (CMYK, rozdzielczość 300 dpi)

5. Małe teksty , cienkie linie i inne drobne elementy graficzne, jeśli jest to możliwe w jednym kolorze.

6. Ważne elementy reklamy (tekst, elementy graficzne) powinny być umieszczone 10 mm od krawędzi strony

Formaty reklam:

1 strona - **140 x 205 + 5 mm** z każdej strony na tzw. spad
czyli - **150 x 215 mm**

1/2 strony - **125 x 84 mm**

1/4 strony - **62,5 x 84 mm**

reklama kolumnowa - **70 x 205 mm + 5 mm** z każdej strony na tzw. spad

Studio graficzne

BRANŻOWY SPIS FIRM

UBÓJ

boksy głuszenia
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
DARTECH
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
JUMOPOL
HENPOL
MASMET
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
TECHMET
WAMMA

czyszczarka żołądków
REVIC

kojec ubojowy
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
FIRMA WW
FIRMA BYLIŃSKI
GOSTER
HENPOL
JUMOPOL
MAT
MASTER
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
STALMIX
TRACZ
TECHMET
WAMMA
WIOLETTA

kojec do uboju rytualnego
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
PEK-MONT
PODAN
TECHMET

linie ubojowe
COMBI LINE
FIRMA BYLIŃSKI
GOSTER
EKO SPOŻ. BUILDING
EKOMEX
HENPOL
JOTES
JUGEMA
JUMOPOL
MASMET
MASTER
MECANOVA
METEX
PB SYSTEM
PEK-MONT
PODAN
POLIŃSKI AMT
PROJEKT-POL
REGIS
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
TECHMET
TRACZ
WAMMA

urządzenia do głuszenia zwierząt
AGNEX
BENEKO
COMBI LINE
FIRMA WW
GOSTER
KOMA
MASTER
METALOWIEC BYDGOSZCZ
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
PAWEŁ DYGOŃ
POLIŃSKI AMT
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET
TECH-POL
TRACZ
WAMMA
WEINDICH
ŻUK-POL

klipsy do zaciskania przełyków
AGNEX
COMBI LINE
KRAK-KULINARIA
BENEKO
MASTER
NOWPOL
TECHMET
TECH-POL
WEGA
WEINDICH
WIOLETTA

kołki do zatykania otworów postrzałowych
AGNEX
BASS TECHNOLOGY
BENEKO
COMBI LINE
MASTER
KRAK-KULINARIA
NOWPOL
PAK
TECHMET
TECH-POL
WEINDICH

próżniowy transport odpadów poubojowych
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
PEK-MONT
PODAN
POLIŃSKI AMT
SERVO
TECHMET

systemy odprowadzania krwi technicznej
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
HENPOL
MASTER
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
TECHMET
WAMMA

urządzenia do pozyskiwania krwi
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
GOSTER
HENPOL
MASTER
PEK-MONT
PODAN
POLIŃSKI AMT
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET
WAMMA
WEINDICH
ŻUK-POL

odbiór i przetwarzanie krwi
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
PEK-MONT
PODAN
SERVO
TECHMET

klasyfikatory mięsności, pH-metry
BENEKO
COMBI LINE
ELMETRON
KOMENDER
MASTER
PAK
PODAN
RADWAG
R. THIELMANN
TECHMET
TESTO
UNISCALE
ZAKŁAD TECHNIKI MIKROPROCESOROWEJ
ŻUK-POL

urządzenia do odsysania szpiku
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
MASTER
POLIŃSKI AMT
PODAN
SERVO
TECHMET
WEINDICH

łapy do szczeciniarek
JBJ CONSULTING
TECHMET

bezbolcowe pistolety ubojowe
COMBI LINE
PODAN

szczeciniarki
ALBA
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
JOTES
JUGEMA
KARPOWICZ
MASTER
METEX
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET
WIOLETTA

surowce i mięso: wieprzowe, wołowe, drobiowe
C.F.T PREYS

chłodnie składowe
BASS TECHNOLOGY
GRABO

poganiacz zwierząt
PODAN

bolcowe pistolety ubojowe
AGNEX
KRAK-KULINARIA
MASTER
PODAN
TECHMET

grzałki i skrobaki gumowe
TECHMET

jeliciarnie
SPOMASZ WROCŁAW
PODAN

ROZBIÓR

linie rozbiorowe, brzeszczoty
ALIMP
ALIMPEX
ANBIEL
ARKA
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
DADAUX POLSKA
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING

BRANŻOWY SPIS FIRM
NAJLEPSZE ŹRÓDŁO INFORMACJI

ERKA
FIRMA BIELICKI
GOSTER
KISZEL
MADO
MASMET
MASTER
PAK
PB SYSTEM
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
REGIS
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
STALMIX
SWORD
TECHMET
TECH-PLUS
TECH-POL
UNIMASZ
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL

stoły masarskie rozbiorowe
ALIMP
ALIMPEX
ANBIEL
ARKA
ASMET
ASSIST
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
DAKSTAR
DAR-MASZ
ELMIX
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
GROS
HENPOL
FIRMA BIELICKI
HERMANS
HÖCKER
JOTES
JUMOPOL
JUGEMA
KESMET
LASKUS
MASMET
MASTER
MAT
METALOWIEC BIAŁYSTOK
METEX
NOWPOL
PAK
MAVE4
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PLAN
PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
SPOMASZ WROCŁAW
STOL-MET
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
UNIMASZ
WAMMA
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
WOLETTA
ZASADA
ŻUK-POL

płyty PE na stoły rozbiorowe
ANBIEL
ASMET
ASSIST
BENEKO
DAKSTAR
EKONIT
FIRMA BIELICKI
HÖCKER
KRAK-KULINARIA
MAT
MASMET
MASTER
MULTI-PLAST
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PLAN
PODAN
R. THIELMANN
SKRZYP
SMAKSTAL
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
TUPLEX
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL

kloce rzeźnicze (drewniane, plastikowe)
ANBIEL
ASMET
ASSIST
ARKA
BENEKO
DAKSTAR
DAR-MASZ
ELMIX
FIRMA BIELICKI
GOSTER
HENPOL
HÖCKER
HEMA-PROMEAT
JUMOPOL
KRAK-KULINARIA
MASMET
MASTER
MAT
NOMAX
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
STALMIX
R. THIELMANN
TECHMAKO
TECHMET
TECH-POL
TI-MA
TRACZ
UNIMASZ
WEINDICH
WYROBY DRZEWNE
D. KLIMA
ŻUK-POL

kolejki, zawieszenia ślizgowe i rolkowe
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
DARTECH
FIRMA WW
EKO SPOŻ. BUILDING
HENPOL
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
RADWAG
RENOX
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
WAMMA
WIEJAK

inne przenośniki, linie transportowe
AMSORT
ARKA
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
DARTECH
GOSTER
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
INTERROLL
JUMOPOL
KAZBI
MASMET
MECANOVA
METEX
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
TECHMET

haki
ASMET
ASSIST
BASS TECHNOLOGY
BENEKO
COMBI LINE
DAKSTAR
DAR-MASZ
GOSTER
HENPOL
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
NOMAX
NOWPOL
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
RENOX
R. THIELMANN
TECHMET
TECH-PLUS
TECH-POL
TRACZ
WAMMA
WEINDICH
WIEJAK

hale rozbioru - proste i zmechanizowane
BASS TECHNOLOGY
MECANOVA
PEK-MONT

eurohaki
JMS STAL-PRODUKT
TECHMET

noże
AGNEX
ALBA
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
ERKA
EURODIS
EUROMASZ
BOKAMA SERWIS
GROS
GRANA VENDING
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
JUMOPOL
KRAK-KULINARIA
LENMAS
MADO
MASTER
METGIS
LAY PRZYPRAWY
MEAT-TECH
METALBUD
TECH-POL
NOMAX
NOWIMEX
PAK
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
SWORD
TECH-PLUS
TI-MA
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL

odtłuszczarki do ryb
SOLARM

prasy do mięsa
SOLARM

noże do mięsa mrożonego
ALIMPEX
EKOMEX
ELEKTROCAR
EURODIS
GRANA VENDING
MADO
MASTER
METGIS
NOMAX
NOWIMEX
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
SWORD
TECH-PLUS
TECH-POL
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA

noże do skórowaczek i odbłoniarek
ART-MAS
ASSIST
BETAZET
EKOMEX

EKSPERCI RYNKU PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO
polecają środki aromatyczne

smakoVITA®

do kiełbas cienkich drobiowych i wieprzowych

GRILLA CZAS ZACZĄĆ

Gałka muszkatołowa

Imbir

Cząber

Kolendra

Czosnek niedźwiedzi

Piri piri

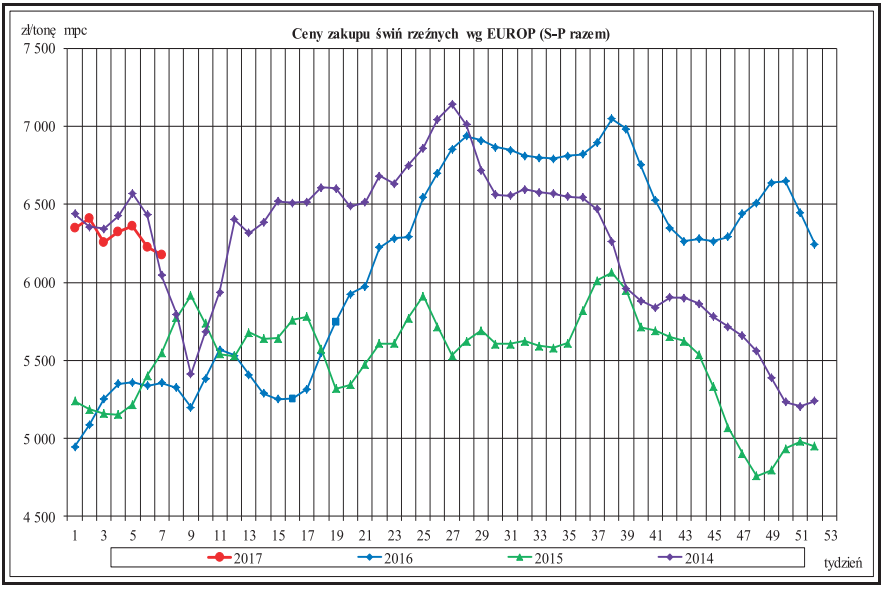
Czy wiesz, że połowa osób które uczestniczą w ucztach grillowych oczekuje wyraźnych aromatów i pikantnych smaków?

**na podstawie badania własnego GMR (sierpień 2016) – o wyniki badań pytaj pod adresem e-mail: biuro@smakovita.com*

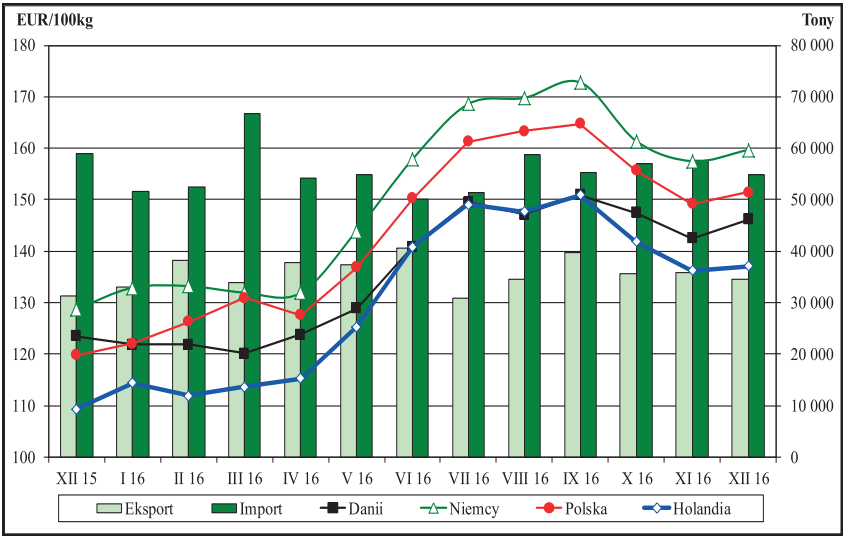
REGIS® FOOD TECHNOLOGY

Skontaktuj się z nami, wejdź na **www.smakovita.com**

Graficzna prezentacja cen zakupu świń rzeźnych w 2017r. w porównaniu z 2016-2014r.



Średnie miesięczne ceny rynkowe wieprzowiny w wybranych krajach UE oraz polski handel zagraniczny mięsem wieprzowym (kod CN 0203)



Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek mięsa wieprzowego", nr 7/2017 z dn. 23 lutego 2017r.

Handel zagraniczny towarami z rynku wieprzowiny w okresie I-XII 2016. (dane wstępne)

UWAGA: Dane są w trakcie weryfikacji - mogą być obarczone istotnymi błędami.

TONY			
HANDEL ZAGRANICZNY	**I-XII 2016 Rok**	**I-XII 2015 Rok**	
EKSPORT	**OGÓŁEM**	**OGÓŁEM**	**Roczna zmiana obrotów [%]**
ŚWINIE ŻYWE (ogółem) - (kod CN **0103)**	8 535	5 602	**52,4**
z tego, handel z UE-28	8 529	5 590	**52,6**
MIĘSO WIEPRZOWE - (kod CN **0203)**	431 893	407 883	**5,9**
z tego, handel z UE-28	326 346	337 214	**-3,2**
IMPORT	**OGÓŁEM**	**OGÓŁEM**	**Roczna zmiana obrotów [%]**
ŚWINIE ŻYWE (ogółem) - (kod CN **0103)**	212 485	213 948	**-0,7**
z tego, handel z UE-28	212 485	213 946	**-0,7**
MIĘSO WIEPRZOWE - (kod CN **0203)**	665 311	677 188	**-1,8**
z tego, handel z UE-28	665 095	677 147	**-1,8**

Źródło danych: Ministerstwo Finansów.

	EKSPORT	**IMPORT**
Udział% UE-28 w ogółem świnie żywe (ogółem)	**99,9**	**100,0**
Udział% UE-28 w ogółem mięsa wieprzowego	**75,6**	**100,0**

SALDO w tonach		
Wybrane towary	**I-XII 2016 Rok**	**I-XII 2015 Rok**
ŚWINIE ŻYWE (ogółem) - (kod CN **0103)**	-203 950	-208 347
z tego, handel z UE-28	-203 956	-208 356
MIĘSO WIEPRZOWE - (kod CN **0203)**	-233 418	-269 305
z tego, handel z UE-28	-338 749	-339 933

Handel zagraniczny towarami z rynku wieprzowiny w okresie I-XII 2016. (dane wstępne)

UWAGA: Dane są w trakcie weryfikacji - mogą być obarczone istotnymi błędami.

Wartość [tys. EUR]		
HANDEL ZAGRANICZNY	**I-XII 2016 Rok**	**I-XII 2015 Rok**
EKSPORT	**OGÓŁEM**	**OGÓŁEM**
ŚWINIE ŻYWE (ogółem) - (kod CN 0103)	9 823	6 687
z tego, handel z UE-28	9 791	6 644
MIĘSO WIEPRZOWE - (kod CN 0203)	787 270	703 154
z tego, handel z UE-28	597 807	579 762
IMPORT	**OGÓŁEM**	**OGÓŁEM**
ŚWINIE ŻYWE (ogółem) - (kod CN 0103)	390 535	333 020
z tego, handel z UE-28	390 535	333 007
MIĘSO WIEPRZOWE - (kod CN 0203)	1 266 777	1 237 152
z tego, handel z UE-28	1 266 204	1 237 047

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek mięsa wieprzowego", nr 7/2017 z dn. 23 lutego 2017r.

Tablica 2. Zbiorcze zestawienie danych dotyczących zakupu bydła rzeźnego wg makroregionów

MAKROREGION									
Kategoria bydła	Cena zakupu				Średnia tuszy masa ciepłej		*Zmiana tyg. poziomu uboju*	Struktura zakupu	
	wg w.ż. [zł/kg]	dla mpc [zł/tonę]	dla mps [zł/tonę]	Zmiana tyg.	[kg]	*Zmiana*	*[%]*	[%]	*Zmiana tyg.*
	2017-02-19	2017-02-19	2017-02-19	[%]	2017-02-19	*tyg. [%]*		2017-02-19	*[w pkt.%]*
CENTRALNY									
Bydło ogółem	**6,30**	**12 426**	**12 674**	***1,8***	**309,9**	***0,1***	***37,5***	***100,0***	**-**
bydło 8-12 m-cy (Z)	6,87	12 745	13 000	*-2,4*	256,8	*-14,0*	*35,7*	*0,2*	*0,0*
byki 12-24 m-ce (A)	7,16	13 284	13 549	*1,5*	341,7	*-1,0*	*45,6*	*39,2*	*2,2*
byki > 24 m-cy (B)	7,14	13 353	13 621	*1,7*	388,2	*2,1*	*41,1*	*8,5*	*0,2*
wolce > 12 m-cy (C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--
krowy (D)	4,88	10 492	10 701	*1,4*	269,8	*-0,6*	*29,8*	*29,1*	*-1,7*
jałówki > 12 m-cy (E)	6,46	12 520	12 770	*0,8*	277,6	*-0,3*	*33,4*	*22,9*	*-0,7*
POŁUDNIOWY									
Bydło ogółem	***6,48***	***12 779***	***13 035***	***-0,6***	***316,8***	***-0,2***	***3,9***	***100,0***	**-**
bydło 8-12 m-cy (Z)	6,85	12 712	12 966	*-3,3*	243,6	*-15,5*	*-12,5*	*0,2*	*0,0*
byki 12-24 m-ce (A)	7,30	13 534	13 805	*-0,3*	346,3	*0,7*	*1,7*	*44,3*	*-1,0*
byki > 24 m-cy (B)	7,21	13 471	13 741	*0,0*	373,2	*1,6*	*-8,3*	*10,0*	*-1,3*
wolce > 12 m-cy (C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--
krowy (D)	4,90	10 548	10 759	*-0,2*	278,2	*-0,3*	*14,1*	*24,1*	*2,2*
jałówki > 12 m-cy (E)	6,67	12 919	13 177	*0,1*	273,8	*-0,5*	*4,6*	*21,4*	*0,2*
PÓŁNOCNY									
Bydło ogółem	***5,62***	***11 080***	***11 301***	***1,9***	***301,6***	***1,8***	***10,5***	***100,0***	**-**
bydło 8-12 m-cy (Z)	--	--	--	--	--	--	--	--	--
byki 12-24 m-ce (A)	6,76	12 551	12 802	*1,5*	347,3	*-3,0*	*38,9*	*22,2*	*4,5*
byki > 24 m-cy (B)	6,82	12 751	13 006	*0,9*	405,7	*1,7*	*56,8*	*4,8*	*1,4*
wolce > 12 m-cy (C)	--	--	--	--	--	--	--	--	--
krowy (D)	4,69	10 080	10 281	*0,9*	280,0	*1,7*	*3,4*	*58,7*	*-4,1*
jałówki > 12 m-cy (E)	5,95	11 534	11 764	*-0,6*	284,2	*-1,3*	*-1,1*	*14,3*	*-1,7*

**- z uwagi na ustawowy obowiązek nieidentyfikowalności danych, ceny nie podano*
*** - z uwagi na brak porównywalności w obecnym tygodniu, danych nie podano*

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek wołowiny i cielęciny", nr 7/2017 z dn. 23 lutego 2017r.

Tablica 3. Średnie ceny netto i struktura sprzedaży ćwierci wołowych w ubojniach bydła z przeznaczeniem na rynek wewnętrzny dla Polski oraz makroregionów

TOWAR	CENA [zł/tona]		Zmiana tygodniowa ceny	Struktura sprzedaży			Wielkość sprzedaży
	2017-02-19	2017-02-12	[%]	2017-02-19	2017-02-12	Zmiana tygodniowa [%]	zmiana tyg. [%]
POLSKA							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁE	**12 657**	**12 780**	***-1,0***	**100,00**	**100,00**	**--**	***0,1***
ćwierci przednie	10 189	10 211	*-0,2*	12,04	10,11	*19,0*	*19,2*
ćwierci tylne	15 725	15 704	*0,1*	4,60	6,35	*-27,6*	*-27,5*
ćwierci kompensowane	12 845	12 869	*-0,2*	83,37	83,54	*-0,2*	*-0,1*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**10 124**	**10 193**	***-0,7***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-12,2***
ćwierci przednie	7 979	7 500	*6,4*	2,09	1,79	*16,7*	*2,4*
ćwierci tylne	17 235	16 538	*4,2*	2,81	2,71	*3,4*	*-9,2*
ćwierci kompensowane	9 961	10 064	*-1,0*	95,10	95,49	*-0,4*	*-12,6*
CENTRALNY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁE	**12 551**	**12 717**	***-1,3***	**100,00**	**100,00**	**--**	***6,6***
ćwierci przednie	9 705	9 713	*-0,1*	8,28	2,15	*284,6*	*310,1*
ćwierci tylne	16 061	16 117	*-0,3*	1,50	1,84	*-18,3*	*-12,9*
ćwierci kompensowane	12 754	12 719	*0,3*	90,22	96,01	*-6,0*	*0,2*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**9 987**	**10 053**	***-0,7***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-23,1***
ćwierci przednie	--	--	--	--	--	--	--
ćwierci tylne	--	--	--	--	--	--	--
ćwierci kompensowane	9 987	10 053	*-0,7*	100,00	100,00	*0,0*	*-23,1*
POŁUDNIOWY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁE	**12 617**	**12 834,4**	***-1,7***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-16,7***
ćwierci przednie	10 428	10 263	*1,6*	21,67	20,42	*6,1*	*-11,6*
ćwierci tylne	15 505	15 608	*-0,7*	8,35	11,62	*-28,1*	*-40,2*
ćwierci kompensowane	12 951	13 133	*-1,4*	69,99	67,96	*3,0*	*-14,2*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**9 796**	**10 009**	***-2,1***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-6,2***
ćwierci przednie	*	*	--	1,94	*	--	--
ćwierci tylne	*	15 495	--	*	3,18	--	--
ćwierci kompensowane	9 698	9 898	*-2,0*	96,35	94,86	*1,6*	*-4,8*
PÓŁNOCNY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁE	**13 052**	**12 814**	***1,9***	**100,00**	**100,00**	**--**	***38,3***
ćwierci przednie	*	*	--	*	*	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	*	*	--	--
ćwierci kompensowane	12 919	12 731	*1,5*	93,64	95,05	*-1,5*	*36,3*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**10 875**	**10 952**	***-0,7***	**100,00**	**100,00**	**--**	***13,1***
ćwierci przednie	*	*	--	*	*	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	*	*	--	--
ćwierci kompensowane	10 315	10 421	*-1,0*	82,62	81,96	*0,8*	*14,0*

* - z uwagi na ustawowy obowiązek nieidentyfikowalności danych, ceny nie podano.

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek wołowiny i cielęciny", nr 7/2017 z dn. 23 lutego 2017r.

Zadzwoń 604257387

Banderolownica

TAVIL

Owija etykietą np.:
krakowską, żywiecką,
kabanosy, podlaską,
frankfurterki i inne

Naważarka

Naważa wyroby
w standardach 0-15 kg,
z dokładnością do 5 gram

Automatyczne linie pakowania
w kartony i pojemniki

SFK Systems A/S

żeberkownica

łopatkarka

piła do kości pokrzepowej

podan®
zaopatrzenie przemysłu mięsnego

PODAN Andrzej Legan
ul. Pomorska 112
70-812 Szczecin
tel. +48 91 4643024
fax +48 91 4643085
email: podan@podan.pl
www.podan.pl

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH

FIRMA BAZBI
oferuje:
• **łuskarki do lodu** firm:
HIGEL, MAJA, FUNK
od 300 kg - 6.000 kg/24h
(nowe i używane)
• **skórowaczki taśmowe**
firm: MAJA, WEBER
• **kostkownice** firmy, RÜHLE, TRIEF
• **nastrzykiwarki** RÜHLE
i INJECT STAR 9-240 igieł
• **taśmy** i koła dociskowe
do skórowaczek - różne typy

WYKONUJEMY
REMONTY MASZYN
POSIADAMY NAJNIŻSZE CENY MASZYN

tel. (33) 815 61 35
603 772 940

Serwis części
Masarniczo-Produkcyjnych
SPOMASZ ŻARY
LESZEK MADERA
oferuje w ciągłej sprzedaży:
• noże
• sita do wilka W-70, W-82, W-130, W-160, W-200 itp.
• noże do kutrów
• uszczelki do komór i pakowaczek próżniowych wg. wzoru
• oraz wszystkie części
do maszyn
wykonujemy również
remonty kapitalne
Profesjonalne ostrzenie sit
i noży do wilków
Sprzedaż maszyn używanych
po kapitalnym remoncie

tel. kom. 602 838 180
tel./fax (68) 362 38 20
leszekmadera@gmail.com

Firma WEST
KRZYSZTOF KRUTNIK
OFERUJE:
• **łuskarki** do lodu firm MAJA, HIGEL, FUNK od 100 kg - 6000 kg/24h
(nowe i używane)
• **nastrzykiwarki** firm
RÜHLE, INJECT STAR od 8-424 igieł
• **skórowaczki** zwykłe i taśmowe firm
MAJA, WEBER
• **taśmy** do skórowaczek (różne typy)
• **noże** do skórowaczek
• **kostkownic**e firm RÜHLE, TREIF
• **odbłoniarki** firm MAJA, WEBER
• **kutry** misowe ALPINA
• **koła** gumowe
• **remonty maszyn**
Najniższe ceny w kraju
Zapraszamy na naszą stronę:
www.phu-west.pl

tel./fax (33) 815 61 35
tel. kom. 602 283 252
e-mail: phu.west@vp.pl

KUPIĘ
MASZYNY
MASARSKIE

PŁATNE
GOTÓWKĄ

e-mail: skiermaszyny@wp.pl
tel. 660 818 032

GIEŁDY SZUKAJ RÓWNIEŻ NA WWW.MASARSKI.COM.PL

KALTEKS Krzysztof Bromirski

maszyny masarskie i agregaty chłodnicze

ZDJĘCIA MASZYN I AKTUALNOŚCI NA SRONIE: www.kalteks.eu, SPRZEDAŻ RÓWNIEŻ KREDYTOWA ORAZ LEASING

HANDTMANN VF-620 PCK-3 Z WILKIEM
NA GWARANCJI 2009 rok
HANDTMANN VF-628 Z WILKIEM NA GWARANCJI 2006 rok
HANDTMANN VF-612 NA GWARANCJI
HANDTMANN VF-200 MONITOR + LINIA AL.-216 2009 rok
-STAN IDEALNY ,GWARANCJA I URUCHOMIENIE PRODUKCJI
HANDTMANN AL-216 2004 rok LINIA DO KIEŁBAS
HANDTMANN VF-50/80 MC NA GWARANCJI
HANDTMANN VF-80 MC NA GWARANCJI
HANDTMANN VF-100 MONITOR NA GWARANCJI

HANDTMANN VF-300 MC NA GWARANCJI
HANDTMANN VF-200 MONITOR NA GWARANCJI
HANDTMANN VF-300 MONITOR NA GWARANCJI
WILK WOLFKING GM-300 również do bloków mrożonych po kapitalnym remoncie
WILK K&G WW-160 po generalnym remocie na gwarancji
WILK LASKA , WW-130 po generalnym remoncie na gwarancji
NACIAGARKI JELIT AUTOMATYCZNE DO HANDTMANNA 2008 R.
ROZDZIELACZ 2-LEJKOWY HANDTMANN AUTOMATYCZNY
NOWY STERYLIZATOR DO NOŻY

PO ZAKUPIE TRANSPORT,URUCHOMIENIE ORAZ PRZESZKOLENIE GRATIS. ŚWIADCZYMY SERWIS GWARANCYJNY I POGWARANCYJNY. REMONTY KAPITALNE WYKONUJEMY TYLKO NA ORYGINALNYCH CZĘŚCIACH FIRMY HANDTMANN.

UWAGA: NAPRAWIAMY KOMPUTERY DO HANDTMANNÓW

POSIADAMY CAŁĄ GAMĘ w/w MASZYN O RÓŻNYCH WYDAJNOŚCIACH www.kalteks.pl

92-634 ŁÓDŹ, ul. Ziarnista 26/30, tel. (48) 46 874 69 45, tel. kom. (48) 604 500 592
fax (48) 46 874 69 25, e-mail: biuro@kalteks.xnet.pl, *filia*: Jordanów 4A

SKUP MASZYN UŻYWANYCH DO LAT 12 GOTÓWKA OD RĘKI

tel. 604 500 592 lub 468 746 945

e-mail: biuro@kalteks.pl

Sprzedam

Piłę ubojową
Jarvis Buster VI ST
oraz inne
sprzęty wyposażenia ubojni.

Tel. kom. 601 409 604

SPRZEDAM WYPOSAŻENIE MASARNI

Tel. 608 248 487

Skupuje

krajalnice
do wędlin BERKEL
również do remontu

Tel. kom. 570 766 270

Sprzedam

- Kocioł warzelny elektryczny 600l, firmy PekMont, rok produkcji 2001;
- Kuter 120l firmy Spomasz Żary, silnik 18 KW;
- Kolejkę do magazynowania wraz z wagą do transportu półtusz wieprzowych oraz ćwierci wołowych;
- Mieszałkę spiralną 350l firmy Spomasz Żary;
- Skórowaczkę firmy Maja;
- Nadziewarkę Handtmann, typ 50;
- Samochody - 4 szt., Mercedez Benz, rok produkcji 2005/2007, pojemność 2148, diesel 311 CDI Sprinter (kontener-chłodnia), pierwszy właściciel.

Cena do uzgodnienia

Tel. (95) 757 30 17, 694 721 793

SPRZEDAM

Linia do pakowania próżniowego Supervac 501 B
z obkurczaczem AT8
Kuter LASKA KR 500 VAC
Separator INJECT STAR P40
Mieszałka Spomasz 350 l spirale
Klipsownica automat Technopack DCAE do 75 mm
Łamacz kości LASKA MB6
Nastrzykiwarka Lutetia 2000 144 igły 142 noże 2 głowice
Mała formierka do Hamburgerów
Pakowaczka próżniowa Supervac GK 862 do pakowania mięsa świeżego
Pakowaczka próżniowa Supervac GK169 b
Odbłoniarkę TOWSEND

tel. 606 579 099, 501 659 868

Sprzedam

Maszyny, urządzenia i pozostałe wyposażenie z likwidowanej ubojni, masarni i sklepów mięsnych

Znajdziesz nas na allegro, firma: maszynysmakosz,
e-mail: maszynysmakosz@wp.pl
Tel.kom. 661 020 625

Sprzedam

maszyny:
wilk 160, wilk 130, kuter 120l,
misa (kwasowa), młynek niemiecki
Famag, czyszczarka żołądków
i baseny nierdzewne 500l

Tel. 68 34 12 048

Alimp
MASZYNY DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO
www.alimp.com.pl
e-mail: info@alimp.com.pl
Mysłowice, ul. Mikołowska 50
tel. 608 33 11 77, tel/fax (32) 222 91 61

Pakowaczka rolowa CSF TIROMAT Compact
Pakowaczka dwukomorowa VC999 duże komory i listwy
Nacinarka do szynek Tenderizer Schroder Max 500
Skórowaczka
Taśmowa: Grasselli, Maja VBA 3500
Dwuostrzowa: Townsend 7600
Obkurczarka + osuszarka Multivac SE115+TE115
Obkurczarka Cryovac 3 szt
Pompa-Booster 3000, podnośnik do masownicy
Zdjęcia www.alimp.com.pl

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ,
NATYCHMIASTOWY
ODBIÓR I DEMONTAŻ

502 262 391, 501 298 341, 508 398 044

CENNIK

Format strony	Ogłoszenie bez zdjęć	Maks. ilość zdjęć w ogłoszeniu	Cennik publikacji zdjęć
1/8	100 zł	1	**Dopłata za każde publikowa-ne zdjęcie 20 zł brutto**
1/4	190 zł	2	
1/2	360 zł	4	
1	550 zł	8	

Treść ogłoszeń wraz z dowodem dokonania wpłaty przyjmujemy do 20 dnia każdego miesiąca

ZAMAWIAM OGŁOSZENIE W GIEŁDZIE MASZYN UŻYWANYCH INFORMATORA MASARSKIEGO

ZAMAWIAJĄCY OGŁOSZENIE
(dane do wystawienie faktury)

Firma: .....

Adres: .....

NIP: .....

Osoba do kontaktu: .....

Tel. .....

Format ogłoszenia: 1/8 ☐ 1/4 ☐ 1/2 ☐ 1 ☐

Treść ogłoszenia: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Zgłoszenia pod nr fax 85 713 07 01
lub adresem e-mail: masarski@masterpress.com

Dane techniczne materiałów do reklam

Ogłoszenia do naszego informatora możecie Państwo dostarczyć w następujących formatach graficznych:

1. Gotowe projekty reklam tylko w plikach:
   eps, pdf, psd **(CMYK)**

2. W reklamie wszystkie teksty powinny być zamienione na krzywe (wektory).

3. Teksty w reklamach składanych w programie Adobe Photoshop, należy zapisać jako ścieżka (Create Work Path).

4. Zdjęcia w formacie:
   tif, psd, jpg (CMYK, rozdzielczość 300 dpi)

5. Małe teksty , cienkie linie i inne drobne elementy graficzne, jeśli jest to możliwe w jednym kolorze.

6. Ważne elementy reklamy (tekst, elementy graficzne) powinny być umieszczone 10 mm od krawędzi strony

Formaty reklam:

1 strona - **140 x 205 + 5 mm** z każdej strony na tzw. spad
czyli - **150 x 215 mm**

1/2 strony - **125 x 84 mm**

1/4 strony - **62,5 x 84 mm**

reklama kolumnowa - **70 x 205 mm + 5 mm** z każdej strony na tzw. spad

Studio graficzne

BRANŻOWY SPIS FIRM

UBÓJ

boksy głuszenia
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
DARTECH
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
JUMOPOL
HENPOL
MASMET
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
TECHMET
WAMMA

czyszczarka żołądków
REVIC

kojec ubojowy
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
FIRMA WW
FIRMA BYLIŃSKI
GOSTER
HENPOL
JUMOPOL
MAT
MASTER
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
STALMIX
TRACZ
TECHMET
WAMMA
WIOLETTA

kojec do uboju rytualnego
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
PEK-MONT
PODAN
TECHMET

linie ubojowe
COMBI LINE
FIRMA BYLIŃSKI
GOSTER
EKO SPOŻ. BUILDING
EKOMEX
HENPOL
JOTES
JUGEMA
JUMOPOL
MASMET
MASTER
MECANOVA
METEX
PB SYSTEM
PEK-MONT
PODAN
POLIŃSKI AMT
PROJEKT-POL
REGIS
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
TECHMET
TRACZ
WAMMA

urządzenia do głuszenia zwierząt
AGNEX
BENEKO
COMBI LINE
FIRMA WW
GOSTER
KOMA
MASTER
METALOWIEC BYDGOSZCZ
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
PAWEŁ DYGOŃ
POLIŃSKI AMT
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET
TECH-POL
TRACZ
WAMMA
WEINDICH
ŻUK-POL

klipsy do zaciskania przełyków
AGNEX
COMBI LINE
KRAK-KULINARIA
BENEKO
MASTER
NOWPOL
TECHMET
TECH-POL
WEGA
WEINDICH
WIOLETTA

kołki do zatykania otworów postrzałowych
AGNEX
BASS TECHNOLOGY
BENEKO
COMBI LINE
MASTER
KRAK-KULINARIA
NOWPOL
PAK
TECHMET
TECH-POL
WEINDICH

próżniowy transport odpadów poubojowych
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
PEK-MONT
PODAN
POLIŃSKI AMT
SERVO
TECHMET

systemy odprowadzania krwi technicznej
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
HENPOL
MASTER
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
TECHMET
WAMMA

urządzenia do pozyskiwania krwi
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
GOSTER
HENPOL
MASTER
PEK-MONT
PODAN
POLIŃSKI AMT
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET
WAMMA
WEINDICH
ŻUK-POL

odbiór i przetwarzanie krwi
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
PEK-MONT
PODAN
SERVO
TECHMET

klasyfikatory mięsności, pH-metry
BENEKO
COMBI LINE
ELMETRON
KOMENDER
MASTER
PAK
PODAN
RADWAG
R. THIELMANN
TECHMET
TESTO
UNISCALE
ZAKŁAD TECHNIKI MIKROPROCESOROWEJ
ŻUK-POL

urządzenia do odsysania szpiku
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
MASTER
POLIŃSKI AMT
PODAN
SERVO
TECHMET
WEINDICH

łapy do szczeciniarek
JBJ CONSULTING
TECHMET

bezbolcowe pistolety ubojowe
COMBI LINE
PODAN

szczeciniarki
ALBA
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
JOTES
JUGEMA
KARPOWICZ
MASTER
METEX
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET
WIOLETTA

surowce i mięso: wieprzowe, wołowe, drobiowe
C.F.T PREYS

chłodnie składowe
BASS TECHNOLOGY
GRABO

poganiacz zwierząt
PODAN

bolcowe pistolety ubojowe
AGNEX
KRAK-KULINARIA
MASTER
PODAN
TECHMET

grzałki i skrobaki gumowe
TECHMET

jeliciarnie
SPOMASZ WROCŁAW
PODAN

ROZBIÓR

linie rozbiorowe, brzeszczoty
ALIMP
ALIMPEX
ANBIEL
ARKA
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
DADAUX POLSKA
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING

BRANŻOWY SPIS FIRM
NAJLEPSZE ŹRÓDŁO INFORMACJI

ERKA
FIRMA BIELICKI
GOSTER
KISZEL
MADO
MASMET
MASTER
PAK
PB SYSTEM
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
REGIS
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
STALMIX
SWORD
TECHMET
TECH-PLUS
TECH-POL
UNIMASZ
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL

stoły masarskie rozbiorowe
ALIMP
ALIMPEX
ANBIEL
ARKA
ASMET
ASSIST
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
DAKSTAR
DAR-MASZ
ELMIX
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
GROS
HENPOL
FIRMA BIELICKI
HERMANS
HÖCKER
JOTES
JUMOPOL
JUGEMA
KESMET
LASKUS
MASMET
MASTER
MAT
METALOWIEC BIAŁYSTOK
METEX
NOWPOL
PAK
MAVE4
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PLAN
PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
SPOMASZ WROCŁAW
STOL-MET
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
UNIMASZ
WAMMA
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
WOLETTA
ZASADA
ŻUK-POL

płyty PE na stoły rozbiorowe
ANBIEL
ASMET
ASSIST
BENEKO
DAKSTAR
EKONIT
FIRMA BIELICKI
HÖCKER
KRAK-KULINARIA
MAT
MASMET
MASTER
MULTI-PLAST
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PLAN
PODAN
R. THIELMANN
SKRZYP
SMAKSTAL
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
TUPLEX
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL

kloce rzeźnicze (drewniane, plastikowe)
ANBIEL
ASMET
ASSIST
ARKA
BENEKO
DAKSTAR
DAR-MASZ
ELMIX
FIRMA BIELICKI
GOSTER
HENPOL
HÖCKER
HEMA-PROMEAT
JUMOPOL
KRAK-KULINARIA
MASMET
MASTER
MAT
NOMAX
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
STALMIX
R. THIELMANN
TECHMAKO
TECHMET
TECH-POL
TI-MA
TRACZ
UNIMASZ
WEINDICH
WYROBY DRZEWNE
D. KLIMA
ŻUK-POL

kolejki, zawieszenia ślizgowe i rolkowe
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
DARTECH
FIRMA WW
EKO SPOŻ. BUILDING
HENPOL
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
RADWAG
RENOX
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
WAMMA
WIEJAK

inne przenośniki, linie transportowe
AMSORT
ARKA
BASS TECHNOLOGY
COMBI LINE
DARTECH
GOSTER
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
INTERROLL
JUMOPOL
KAZBI
MASMET
MECANOVA
METEX
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
TECHMET

haki
ASMET
ASSIST
BASS TECHNOLOGY
BENEKO
COMBI LINE
DAKSTAR
DAR-MASZ
GOSTER
HENPOL
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
NOMAX
NOWPOL
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
RENOX
R. THIELMANN
TECHMET
TECH-PLUS
TECH-POL
TRACZ
WAMMA
WEINDICH
WIEJAK

hale rozbioru - proste i zmechanizowane
BASS TECHNOLOGY
MECANOVA
PEK-MONT

eurohaki
JMS STAL-PRODUKT
TECHMET

noże
AGNEX
ALBA
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
ERKA
EURODIS
EUROMASZ
BOKAMA SERWIS
GROS
GRANA VENDING
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
JUMOPOL
KRAK-KULINARIA
LENMAS
MADO
MASTER
METGIS
LAY PRZYPRAWY
MEAT-TECH
METALBUD
TECH-POL
NOMAX
NOWIMEX
PAK
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
SWORD
TECH-PLUS
TI-MA
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL

odtłuszczarki do ryb
SOLARM

prasy do mięsa
SOLARM

noże do mięsa mrożonego
ALIMPEX
EKOMEX
ELEKTROCAR
EURODIS
GRANA VENDING
MADO
MASTER
METGIS
NOMAX
NOWIMEX
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
SWORD
TECH-PLUS
TECH-POL
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA

noże do skórowaczek i odbłoniarek
ART-MAS
ASSIST
BETAZET
EKOMEX