BEZPŁATNY
OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

NR 7
263
2017
ISSN 1234–7450

SOLANKI BALANS

promar
więcej niż standard

EKSPERCI RYNKU PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO

smakoVITA®

polecają środki, aromaty oraz preparaty funkcjonalne
bez alergenów do wędlin kanapkowych:

Vitasol M2 D Pur Filet Biały
Vitasol T2 BF E
Vitasol T2 BF Pur

Aromax Kiełbasa Słowacka Plus
Aromax Posypka Primavera
Aromix Krakowska Kiełbasa Polędwicowa

Aromix Szynka Wieprzowa
Aromix Posypka Świąteczna
Aromita Polędwica Smakowita

REGIS FOOD TECHNOLOGY

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

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH - NIEBIESKIE STRONY

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

DZIEŃ dobry

Bywamy i lubimy spotykać się z Państwem osobiście. W tym numerze - dopingujemy do pracy, dążenia do bycia coraz lepszym i zdobywania rynków zbytu. Rywalizacja jest potrzebna nie tylko w sporcie, ale i w biznesie. Mamy dla Was relację /s. 53/ z PROMAROPEN - XIV Mistrzostw Polski Branży Spożywczej. Wielopokoleniowe spotkanie fachowców w swojej profesji zawodowej, miłośników tenisa i pasjonatów gry miało miejsce na kortach Jodłowa w Olsztynie.

Promujemy i dzielimy się jakością produktów mięsnych. Przedstawiamy ten temat wielotorowo. Prezentujemy wyniki 47 konkursu na produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym - wiosna 2017. Z 32 zakładów mięsnych i drobiarskich, ze 111 próbek topowych produktów wybrano najlepszych - Kto był bezkonkurencyjny? /s. 44/ A w części merytorycznej polecamy analizę jakościową mięsa, co decyduje o jego atrakcyjności dla konsumenta, poza walorami smakowymi i odżywczymi, co wpływa na kruchość mięsa? /s. 10/ Na co dzień konsumujemy wędliny i przetwory mięsne jako podstawowy składnik diety - wyroby podrobowe a luksusowe. /s. 32/ Zwracajmy uwagę na bycie świadomym konsumentem - mamy wpływ na swój sposób odżywiania i wybierajmy z rozmysłem to co jemy. Stawiajmy na jakość i smak. Co więcej, jak zawsze prezentujemy ofertę produktów i usług specjalistów w swoim fachu.

Zabierzcie nasz poręczny informator za sobą na wakacje!

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

OFERTA DLA SEKTORA BRANŻY SPOŻYWCZEJ

PRODUKCJA WYROBÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ:

- **KOLEJKI DO TRANSPORTU PÓŁTUSZ: rurowe nierdzewne i ocynkowane**
- **WAGI PRZEMYSŁOWE: kolejkowe, inwentarzowe, platformowe, najazdowe**
- **WYPOSAŻENIE: SOCJALNE, POMOCNICZE, TRANSPORTOWE, SANITARNE**

NOWOŚĆ !!!

INNOWACYJNY PRZEMYSŁOWY
STERYLIZATOR DO NOŻY UV

- Pojemność: 120 koszyków

OFERTA SPECJALNA!!!

- Wózek wędzarniczy typu Z w cenie od 800 zł netto

J & J COMPANY SP. Z O.O.
ul. Kolbego 13,
Oświęcim

tel. 518 040 688
tel. 33/841-12-06
jjcompany@onet.pl

J&J Company Sp. z o.o.
30-133 Kraków, ul. Juliusza Lea 114
tel.:33/841 12 06, tel. kom.: +48 518 040 688
e-mail: biuro@jjcompany.pl, www.jjcompany.pl

NASZA OFERTA:

- HURTOWNIA STALI NIERDZEWNEJ I ALUMINIUM
- HANDEL DETALICZNY I HURTOWY
- PRODUKCJA WYROBÓW ZE STALI NIERDZEWNEJ I POCHODNYCH
- USŁUGI GIĘCIA I CIĘCIA STALI NIERDZEWNEJ
- SPAWANIE ALUMINIUM
- SPAWANIE ESTETYCZNE STALI NIERDZEWNEJ
- OBRÓBKA STALI: SZLIFOWANIE I PASYWACJA

DLA BRANŻ Z SEKTORA :

- BUDOWNICTWO PRZEMYSŁOWE
- BUDOWNICTWO INDYWIDUALNE
- PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY
- PRZEMYSŁ GASTRONOMICZNY
- PRZEMYSŁ METALURGICZNY
- PRZEMYSŁ CHEMICZNY
- PRZEMYSŁ ELEKTROMASZYNOWY

Zakład Produkcyjny:
ul. Kolbego 13, Oświęcim
jjcompany@onet.pl

POSIADAMY WŁASNY TRANSPORT

Production and Sales

OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI
LIPIEC 2017

W NUMERZE

MASZYNY I TECHNOLOGIE

10 Technologiczne kształtowanie kruchości mięsa
Dr inż. Jerzy Wajdzik

PRZYPRAWY I DODATKI DO MIĘS

32 Wyroby podrobowe a luksusowe
Dr inż. Agnieszka Starek
Dr inż. Agata Blicharz-Kania

AKTUALNOŚCI

8 Nowości
26 Lekkostrawny mięsny marketing, czyli podsumowanie konferencji #SZYNKA
44 XLVII Dni Przemysłu Mięsnego
Aneta Kern-Jędrychowska
Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS
45 Wyniki XLVII KONKURSU „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym" WIOSNA 2017
Aneta Kern-Jędrychowska, Beata Łaszkiewicz
Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS
53 PROMAROPEN 2017 czyli turniejowe rozgrywki

INNE

6 Spis reklam
59 Giełda maszyn używanych
69 Branżowy spis firm
80 Cennik reklam

Redakcja:
10-460 Olsztyn, ul. Lubelska 46
tel. (89) 533 47 12, fax (89) 533 43 30
email: masarski@koopress.com
email: kurbaniak@koopress.com

Redaktor naczelna:
Katarzyna Urbaniak

Skład:
Błażej Majewski

Okładka: Regis, Promar

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

ISSN 1234–7450

Konto: **KOOPRESS Sp. z o.o. PKO BP SA I O/Olsztyn 70102035410000570202800811 SWIFT: BPKO PL PW**

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

Nastrzykiwarki serii SAS

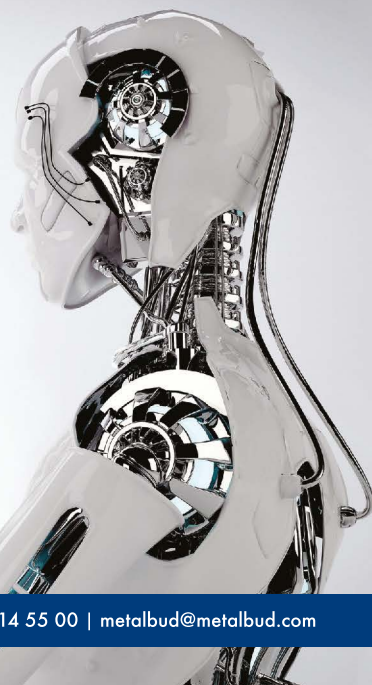
MASZYNY I URZĄDZENIA
dla przetwórstwa spożywczego i higieny produkcji

- realizacja najbardziej skomplikowanych procesów nastrzyku
- wysoka wydajność produkcyjna
- wysoka powtarzalność poziomu nastrzyku
- równomierne rozprowadzenie solanki
- wielostopniowy system filtracji solanki
- możliwość zastosowania igieł o dowolnej średnicy
- łatwa i szybka wymiana głowicy nastrzykującej
- indywidualne sterowanie dla każdej głowicy
- intuicyjny Touch Panel

KUTRY MISOWE

SIŁA
NOWYCH TECHNOLOGII

MASOWNICE SERII MAH



Metalbud®
NOWICKI

www.metalbud.com

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

SPIS

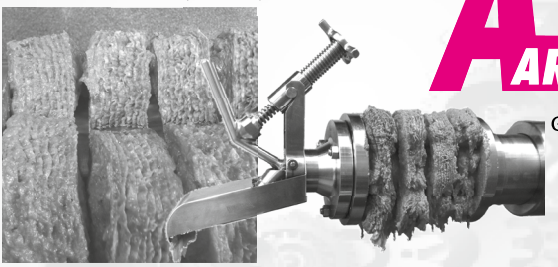
OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

REKLAM

Aplok	28	**Nomax Trading**	10, 26, 27
Arendt	6	**Pek-Mont**	9
Art-Mas	42	**Plan**	43
Axis	29	**Promar**	I str. okł.
Brökelmann	35	**Regis**	I str. okł.
Erka	37	**Sekwens**	32
Eurodis	25	**Servo**	insert
Industrial Auctions	21	**Solarm**	1, 12, 33
J&J	3	**Sollid**	39
Jarvis	17	**SPO-MAS BIS**	41
Ka-Gra	30, 31	**Techmet**	23
Master	7, 11, 13, 14, 15, 16, 18, 22	**Vemag Polska**	19, II str. okł.
Metalbud	5	**Wamma**	insert
Młynkol	42		

ODKOSTNIARKI KOMPLETNE ORAZ GŁOWICE

Wytwarzanie głowic odkostniających do wszystkich typów rozdrabniaczy („wilków") o wielkości 130 ÷ 200.



ARENDT

70-700 Szczecin
ul.Rymarska 148 c
tel. kom. +48 602 677 100
tel. kom. +48 602 677 200
tel/fax. (91) 460 67 72
andrzejarendt@gmail.com
www.arendt.pl

Głowice pozwalają przekształcić wszystkie "wilki" w profesjonalne odkostniarki, osiągające wydajność (zależnie od typu "wilka" od 500 do pow. 3000 kg/godz. przy uzyskach (z porcji rosołowych) 58% do 86% masy mięsnej.

W nasze głowice wyposażamy „wilki" różnych wytwórców

Wytwarzamy również wałki czyszczące do wszystkich typów „żołądkarek" do drobiu.

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE

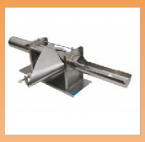
MASTER Sp.j.

Producent i dostawca dla przemysłu mięsnego

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

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

NOWOŚCI

KANGRA

MYJKA DO KOSZY NA NOŻE 22500

więcej na stronach: 30,31

KENTMASTER

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE MASTER Sp.j.

www.master-solec.pl

Dane techniczne:

- sterowanie pneumatyczno-hydrauliczne lub elektryczno-hydrauliczne
- max. rozwarcie nożyc 230 mm
- waga 20,00 kg
- czas cyklu cięcia 1,5 sekundy

NOŻYCE HYDRAULICZNE DO CIĘCIA GŁÓW WIEPRZOWYCH MODEL HC-IV

więcej na stronach: 7, 11, 13, 14, 15, 16, 18, 22

PEK-MONT®

PRODUCENT MASZYN I URZĄDZEŃ DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO ORAZ OCZYSZCZALNI ŚCIEKÓW

◆ **Masownice próżniowe**

Więcej informacji na www.pekmont.pl

komory wędzarniczo-parzelnicze
komory parzelnicze
komory tradycyjnego wędzenia
komory dojrzewalniczo-klimatyzacyjne
komory szokowego schładzania
komory defrostacyjne
komory barwienia
piece piekarnicze
tunele wychładzalnicze
kotły warzelne
kotły uchylne
kotły wytopu smalcu

masownice próżniowe
masownice przelotowe

linie uboju trzody
linie uboju bydła

linie rozbioru wieprzowego
linie rozbioru wołowego
linie rozbioru drobiu

linie magazynowe
transportery pojemników

wyposażenie technologiczne
drzwi
odwodnienia
sprzęt drobny

oczyszczalnie ścieków komunalnych

oczyszczalnie ścieków przemysłowych

WIĘCEJ NA:

ul. Spółdzielcza 30
09-230 Bielsk

tel. (024) 261 55 09, (024) 261 50 95
(024) 261 51 30, fax (024) 261 58 26

WWW.PEKMONT.PL

TECHNOLOGICZNE KSZTAŁTOWANIE KRUCHOŚCI MIĘSA

Dr inż. Jerzy Wajdzik

Wyróżnikami oceny jakościowej mięsa decydującymi o atrakcyjności konsumenckiej są jego walory odżywcze i smakowe. Dla nabywcy duże znaczenie ma poza tym barwa, soczystość a przede wszystkim jego kruchość. Ten ostatni wyróżnik w dużym stopniu decyduje o przydatności konsumpcyjnej mięsa kulinarnego. Cecha jakościowa, jaką jest kruchość w istotny sposób jest determinowana budową morfologiczną, chemiczną i właściwościami histochemicznymi mięśni. W jej kształtowaniu znaczącą rolę odgrywają białka mięśniowe. Kruchość mięsa jest też, w dużym stopniu, uwarunkowana oddziaływaniem czynników genetycznych i środowiskowych już w czasie w hodowli zwierząt rzeźnych.

PRZEMIANY BIOCHEMICZNE ZACHODZĄCE W CZASIE DOJRZEWANIA

Zachodzące w czasie dojrzewania przemiany biochemiczne należą do czynników decydujących o walorach kulinarnych mięsa. Wpływają one w dużym stopniu na wartość pH tkanki mięśniowej, która jest istotnym wyróżnikiem kształtującym jakość mięsa po uboju. Końcowa wartość pH mięsa po wychłodzeniu poubojowym jest bowiem miarą efektywności fizjologicznych przemian związanych z beztlenowymi procesami glikolitycznymi, w których następuje rozkład glikogenu. Ten zapasowy węglowodan w największym stopniu przyczynia się do kształtowania wartości pH mięsa. Efektem nagromadzenia się w mięsie kwasu mlekowego jako produktu przemian glikolitycznych glikogenu jest obniżająca się wartość pH mięsa osiągająca średni poziom najniższy w przypadku wieprzowiny wynoszący 5,6-6,0 (24 h od uboju) a wołowiny odpowiednio 5,3÷5,6 uzyskiwany w 48 h od uboju. Na wartości te poza zawartością glikogenu w mięsie wpływa również postępowanie przedubojowe z żywcem, technologia uboju i intensywność wychłodzenia poubojowego. Uzyskanie przez mięso na określonym poziomie ultymatywnej wartości pH jest ponadto związane z inaktywacją glukooksydazy, która następuje przy wartości pH = 5,5. Obniżająca się wartość pH mięsa po uboju z poziomu ➤

Nadaj atrakcyjny wygląd
Wypróbuj Collarex®
Jadalna osłonka kolagenowa nagrodzona Złotym Medalem targów Polagra Food

GRUPA NOMAX
NOMAX. Nadajemy charakter wyrobom mięsnym
www.nomaxtrading.eu

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

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

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

6,8 - 7,3 powoduje skurcz struktury filamentowej miofibryli, co w efekcie prowadzi do wycieku soku mięsnego. Na późniejszy wzrost zdolności wiązania wody, w czasie dojrzewania (post rigor mortis), wpływa rozluźnienie niezwykle hierarchicznie usieciowanej wzdłuż i w poprzek struktury mięśni znajdujących się w stanie stężenia pośmiertnego (rigor mortis). Zmiany takie prowadzą do wzrostu wiązania wody, czego wyrazem jest poprawa soczystości i kruchości mięsa.

Wynika stąd jednoznacznie, że kruchość odgrywa najistotniejszą rolę w mięsie stosunkowo chudym o dużej zawartości białka mięśniowego, które można podzielić na trzy grupy:

- białka sarkoplazmatyczne,
- białka miofibrylarne,
- białka łącznotkankowe.

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

Pierwsze z nich nie odgrywają większej roli w kształtowaniu jakości, ale ich działanie odnosi się do wyróżnika wodnistości mięsa. Wielkość wycieku soków mięsnych jest jednak w największym stopniu uzależniona od właściwości białek miofibrylarnych. Białka te, wraz z białkami tkanki łącznej tworzą bowiem strukturę mięśni a niektóre z nich pełnią określoną funkcję motoryczną (aktyna, miozyna) i należą do czynników decydujących o jakości mięsa, w tym również jego kruchości. Poza procesami degradacji niektórych białek, polepszeniu kruchości mięsa sprzyja zawartość tłuszczu w mięsie, która również decyduje o jego soczystości. Przemiany w białkach wpływające na jakość mięsa, a co za tym idzie na jego kruchość obserwuje się już bezpośrednio po uboju. Postępująca proteoliza jest nawet rezultatem procesów, jakie zachodziły jeszcze za życia zwierzęcia i wpłynęły szczególnie na intensyfikację jej przebiegu. Procesy dojrzewania, prowadzące do polepszenia kruchości mięsa, zachodzą szybciej w mięśniach zwierząt uzyskujących prędzej dojrzałość ubojową. Wobec tego degradację białek najwcześniej obserwuje się w mięsie drobiu, potem świń a najpóźniej w mięsie bydła. Jeszcze później rozpoczyna się i znacznie dłużej trwa dojrzewanie mięsa zwierzyny łownej. Analizując zależności należy stwierdzić, że wolniejsze procesy metabolizmu białek za życia zwierzęcia, skutkują powolniejszym ich rozkładem destrukcyjnym zachodzącym w mięsie po uboju.

W procesie dojrzewania mięsa uczestniczą, poza zjawiskami natury fizykochemicznej enzymy tkankowe, wśród których najważniejszą rolę pełnią ➤

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

PROMOCJA

medoc · KENTMASTER · BD · LUMBECK & WOLTER

Bezpłatne testy urządzeń u klienta oraz szkolenia

noże pneumatyczne do skórowania

skórowaczki pneumatyczne do szynek i łopatek

piły pneumatyczne do cięc mięsa i kości

piły do mostka

piły rozbiorowe

piły do ćwiartowania

piły do półtusz - ramowe

piły do półtusz - tarczowe

piły do półtusz - taśmow

gilotyny do rogów

brzeszczoty taśmowe

nożyce do kopyt i rogów

tarcze tnące

stacjonarne piły taśmowe

przeciwwagi

kalpainy. Enzymy te uwalniane z lizosomów komórkowych są aktywowane przez kationy Ca+2, a optymalne działania wykazują przy wartości pH = 7,0-7,5. Proteoliza zachodząca w czasie dojrzewania, ze względu na obniżająca się wartość pH mięsa, jest zakłócana ale mimo tego staje się złożonym i trwającym w czasie procesem dotyczącym przede wszystkim białek miofibrylarnych, a głównie cytoszkieletowych. Białka te stanowią swoiste rusztowanie sarkomeru dla jego miofilamentów i miofibryli wewnątrz włókien oraz łączą miofibryle z dalszymi strukturami mięsa.

Zmiany zachodzące w czasie dojrzewania obejmują:
- fragmentację miofibryli,
- regulację elastyczności mięśni polegającą na osłabieniu naprężenia miofibryli,
- rozpad połączeń wewnątrz cytoszkieletu, w tym białek tworzących strukturę miofibryli (titina, nebulina) i łączących miofibryle (desmina, skelemina),
- zanikanie białka regulacyjnego tzn. troponiny i pojawienie się polipeptydów.

Z białek łącznotkankowych wpływających na kruchość mięsa istotną rolę odgrywa kolagen. Wzrost zawartości kolagenu w mięsie i jego usieciowanie powoduje zmniejszenie kruchości mięsa. Tworzenie się wspomnianego usieciowania dodatkowo powoduje wzrost oporności kolagenu na jego termiczną degradację. Istotny jest ponadto fakt, że w zdecydowanie mniejszym stopniu kruchość mięsa ogranicza niewykształcona postać kolagen, zwłaszcza tropokolagen, który jest charakterystyczny dla mięsa zwierząt młodych oraz dziczyzny.

Na kruchość mięsa może również oddziaływać obecność proteoglikanów w tzw. pozakomórkowej matrycy. Substancje te otaczając kolagen chronią go przed proteolizą ale same ulegają rozkładowi. Wtedy dopiero kolagen może być bardziej podatny na proteolizę. Przypuszcza się, że za te procesy odpowiedzialne są lizosomalne glukozydazy. W kolagenie działają wtedy mechanizmy rozluźniające wiązania sieciujące. W miarę zaawansowania procesów dojrzewania, wzrasta ilość ekstrahującego się kolagenu oraz zwiększa się aktywność glukoronidazy, której ilość koreluje z kruchością mięsa. ➤

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

Bezpłatne testy urządzeń u klienta oraz szkolenia

PROMOCJA

W ofercie części zamienne
do noży krążkowych innych producentów

KRUCHOŚĆ MIĘSA O ODCHYLENIACH JAKOŚCIOWYCH

W mięsie wykazującym odchylenia jakościowe (PSE, DFD, ASE) nienormalny przebieg procesów glikolitycznych modyfikuje przemiany białek. Wodnistość charakterystyczna dla mięsa typu PSE zwalnia procesy przemian niektórych białek cytoszkieletowych, co hamuje dynamikę przeobrażeń w miofibrylach. W mięsie PSE i ASE następuje przyspieszona proteoliza troponiny, która jest uznawana za wskaźnik procesu kruszenia mięsa. Mimo tego zjawiska, występujące duże zmiany denaturacyjne białek w mięsie PSE, któ re powodują zwykle gorszą kruchość w porównaniu z surowcem mięsnym o cechach ASE. Mięso z odchyleniami ASE uzyskuje często lepszą kruchość nawet w stosunku do mięsa z normalnym przebiegiem procesów glikolitycznych (RFN). Mięso typu DFD, ze względu na swoją stosunkowo wysoką wartość pH, ma ograniczenia natury mikrobiologicznej, ale warunki takie sprzyjają natomiast osłabieniu interakcji między włóknami kolagenowymi, co sprzyja polepszeniu kruchości takiego mięsa. Wzrost tego wyróżnika jakościowego mięsa związany jest bowiem ze wzrostem jego wodochłonności, która wzrasta wskutek alkalizacji mięsa. Stosunkowo wysoka wartość pH mięsa DFD znacząco skraca jego okresy przechowalnicze.

TECHNOLOGICZNE KSZTAŁTOWANIE KRUCHOŚCI MIĘSA

W celu uzyskania najlepszej jakości mięsa kulinarnego a zarazem kruchego można stosować zabiegi kształtujące tę cechę. Należą do nich:

- działania w sferze genetycznej i oddziaływanie na zwierzęta rzeźne poprzez zmianę warunków środowiskowych, w tym żywienia,
- zabiegi przedubojowe związane z przygotowaniem zwierząt do uboju, głównie oszałamianie,
- zabiegi stosowane w trakcie obróbki poubojowej i po zakończonym uboju,
- technologia pakowania metodą Pi-Vac,
- stosowanie dodatków. ➤

JARVIS®

Model Buster V
Zasilana Elektrycznie piła Taśmowa do Podziału byków, krów i koni

JARVIS JEST JUŻ w POLSCE

Jarvis oferuje bezpłatny serwis i szkolenia

- Używana na całym świecie do podziału dużego bydła, byków, wołów oraz koni.
- Największa piła Jarvis służąca do podziału największych tusz.
- Dłuższa żywotność ostrza: 400 - 600 tusz na ostrze.
- Poziom higieny najlepszy z możliwych - koła ze szprychami, płaska powierzchnia obudowy oraz całkowicie otwierające się drzwiczki - dla szybkiego, łatwego i dokładnego czyszczenia

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

JARVIS®

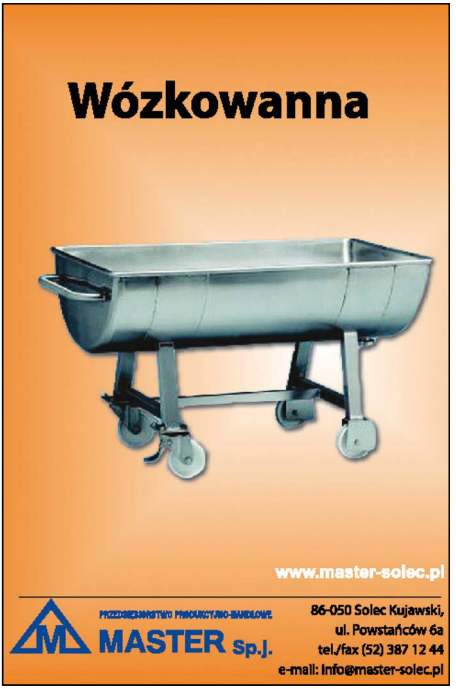
Światowy lider w dziedzinie Sprzętu do przetwórstwa mięsa

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
nasal stronie:: www.jarvispolska.pl

Zabiegi poubojowe

Prawidłowo przeprowadzony proces kłucia i wykrwawiania wpływa na szybkość glikolizy, co oddziałuje na zmiany prowadzące do uzyskania pożądanej kruchości mięsa. Do jej poprawy stosuje się często elektrostymulację, która eliminuje wystąpienie niekorzystnych i nieodwracalnych zmian określanych jako skurcz chłodniczy (cold shortening), szczególnie występujący w mięsie wołowym i owczym. Zjawisko to powoduje nieodwracalną, niekorzystną twardość mięsa, będącą czynnikiem kontrakcji mięśni wywołanej przez białka miofibrylarne. W mięśniach, następuje w warunkach wystąpienia skurczu chłodniczego, trwałe uszkodzenie włókien mięśniowych.



Elektrostymulacja powodując zużycie zapasów substancji energetycznych w mięsie po uboju prowadzi do wytworzenia się kwasu mlekowego obniżającego wartość pH w warunkach występowania jeszcze stosunkowo wysokiej temperatury mięsa. Technologicznie pożądanym efektem tego zabiegu staje się poprawa kruchości mięsa wskutek wzrostu aktywności enzymów proteolitycznych uwolnionych z lizosomów, przyspieszenie dojrzewania, poprawa smakowitości oraz polepszenie barwy. W praktyce stosuje się elektrostymulację niskonapięciową (ESNN) oraz elektrostymulację wysokonapięciową (ESWN), które różnią się parametrami stosowanego prądu, czasem jego działania oraz czasu jego użycia jaki upłynął od chwili uboju. Najlepsze efekty osiąga się stosując elektrostymulację w momencie, kiedy system nerwowy tkanki zwierzęcej jest praktycznie nienaruszony. Proces ten powinien w praktyce odbywać się w ciągu maksymalnie 10 minut od wykrwawienia. Elektrostymulację wysokonapięciową, która jest bardziej efektywna, stosuje się na zdecydowanie dalszych fazach obróbki poubojowej, a nawet najczęściej po jej zakończeniu. Zbyt wcześnie po uboju, prowadzona taka elektrostymulacja, może powodować gwałtowny spadek wartości pH mięsa oraz niekorzystne podwyższenie jego twardości. Wykonujące pracę mięśnie, w czasie elektrostymulacji zużywają szybko energię, a ich wartość pH obniża się do poziomu wartości poniżej 5,7 w ciągu 2 godzin. W takich warunkach, przyspieszonego kształtowania się wartości pH zachodzącego w mięsie, uwalniają się szybko enzymy tkankowe odpo- ➤

VARIOVAC
know-how in packaging

NAJNOWSZY PRIMUS WYPRZEDZA KONKURENCJĘ

PRIMUS - pakowarka termoformująca najnowszej generacji zapewnia **większą wydajność nawet o 20- 30%** w porównaniu z maszynami konkurencji.
Jest to możliwe dzięki wprowadzeniu **RapidAir System**, który gwarantuje wysoką jakość opakowania. RapidAirSystem daje możliwość zastosowania cieńszych folii bez utraty walorów opakowania, co przekłada się na **duże oszczędności**. Łatwa i szybka zmiana wielkości opakowania oraz folii, ergonomiczna i stabilna konstrukcja, oparta na solidnych i o dużej żywotności podzespołach, ułatwiająca utrzymanie wysokiego poziomu higieny, **inteligentne sterowanie dotykowe** z funkcją przechylną dla pracy z obu stron, ze stałą kontrolą parametrów i statusu pracy
- to tylko niektóre zalety nowego Primusa.
Chętnie przedstawimy go Państwu osobiście.

VEMAG

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

Zapewniamy szybki i profesjonalny serwis, bogato wyposażony magazyn części zamiennych w Warszawie, fachowe doradztwo przy zakupie. Zapraszamy do współpracy!

wiedzialne za poprawę kruchości mięsa. Elektrostymulacja zwiększa bowiem napływ jonów wapnia do cytoplazmy, co uaktywnia kalpainy odpowiedzialne za proteolizę białek. W przypadku wołowiny, osiąga się dobrą kruchość mięsa już w 5-6 dniu od uboju, kiedy porównywalną jakość mięsa bez elektrostymulacji uzyskuje się dopiero po 14 dniach. Nie poprawnie zaaplikowane bodźce elektryczne, stosowane w elektrostymulacji, mogą jednak negatywnie prowadzić do powstawania mięsa wodnistego, co jest już zjawiskiem pogarszającym jego kruchość.

Dobre efekty w zakresie poprawy kruchości mięsa wołowego osiąga się przetrzymując mięso przez 7-10 dób w warunkach chłodniczych. Proces ten, przyspiesza kondycjonowanie wychłodzonej wcześniej wołowiny prowadzone w temperaturze 14-18^{O}C przez 4-8 h a następnie schłodzenie jej do 7^{O}C. Surowiec kierowany do takiej formy dojrzewania, powinien jednak charakteryzować się wartością pH < 5,8, co eliminuje ryzyko rozwoju niekorzystnej mikroflory gnilnej. Warunki takie, eliminują tą metodę prowadzenia dojrzewania w stosunku do mięsa wieprzowego, które osiąga swoje pożądane cechy kruchości już w 2-3 doby od uboju a niska wymagana wartość pH jest trudna do utrzymania w tym mięsie na wymaganym poziomie.

Dla poprawy kruchości mięsa, szczególnie wołowego można stosować w czasie chłodzenia poubojowego inne zawieszanie tusz w stosunku do tradycyjnego. Praktyczne zastosowanie, znajduje ich zawieszanie za otwór zasłonowy spojenia łonowego, które poprawia kruchość mięsa w wyniku naciągania niektórych mięśni, co z drugiej strony ogranicza praktyczną skuteczność tej metody. Inną metodą stosowaną do mięsa wieprzowego w celu poprawy jego kruchości może być nacinanie w określonym miejscu kręgosłupa (tender cut) bez nacięcia najdłuższego mięśnia grzbietu.

Technologia pakowania Pi-Vac

W metodzie tej następuje pakowanie ciepłego mięsa wołowego bez kości poddanego równomiernemu kondycjonowaniu, które jest zabiegiem przyspieszającym procesy dojrzewania. Zastosowana termokurczliwa barierowa folia, ogranicza wpływ mikroflory powodującej potencjalne wtórne zakażenie na jakość dojrzewającego mięsa oraz sprawia, że staje się ono bardziej trwałe i lepiej wybarwione wskutek absorbowania tlenu z wnętrza opakowania. Dobre cechy w zakresie kruchości mięso osiąga się już po 7-8 dobach magazynowania.

Dodatki w celu polepszenia kruchości

Kruchość mięsa można kształtować stosując dodatek niektórych soli i kwasów, a także enzymów proteolitycznych egzogennych. Spośród dodatków roślinnych enzymów proteolitycznych szczególne znaczenie ma ficyna z figowców, bromelaina z ananasa oraz papaina z Carica papaya. Stosując te enzymy i dobierając ich ilość należy uwzględnić fakt, że działają one z różną intensywnością na poszczególne ➤

Industrial Auctions BV

Online auctions for the complete food and beverage industry

27 lipca: aukcja internetowa maszyn do przetwórstwa spożywczego, piekarniczego i gastronomicznego w Eindhoven, Holandia

Dzień otwarty: 25 lipca Adres: Looyenbeemd 11, Eindhoven, Holandia

21 września: aukcja internetowa maszyn i spis inwentarski z powodu zamknięcia produkcji Struik Food Belgia w Schoten, Belgia

Dni otwarte: 18 i 19 września Adres: Brechtsebaan 913,Schoten, Belgia

Struik®

All auctions and more machinery: www.Industrial-Auctions.com

białka mięśniowe. Ficyna działa równomiernie i skutecznie na aktomiozynę, kolagen i elastynę. Natomiast papaina nieco słabiej jest skuteczna w stosunku do aktomiozyny i elastyny oraz zupełnie słabo działa na kolagen. Bromelaina wykazuje efektywność działania analogiczną na kolagen, jak ficyna ale słabo działa na elastynę i wręcz nieznacznie tylko na aktomiozynę. W praktyce sensowne jest wobec tego stosowanie tych enzymów w postaci mieszanek o różnych wzajemnych ich proporcjach ilościowych komponowanych w zależności od zakładanych efektów jakościowych. W pewnych uwarunkowaniach w kruszeniu mięsa zastosowanie mogą mieć enzymy pochodzenia mikrobiologicznego, tj. proteazy wytwarzane przez pleśnie (*Aspergillus oryzae, Aspergillus sydowii*) lub bakterie (*Bacillus lentus, Bacillus subtilis*) oraz kolagenazy produkowane przez szczepy *Clostridium histolyticum*.

Warunkiem niezbędnym, w przypadku stosowania roślinnych i pochodzenia mikrobiologicznego enzymów, jest ich równomierne rozmieszczenie w mięsie. Osiąga się to, posypując mięso w cienkich plastrach, poprzez nastrzykiwanie roztworem zawierającym enzymy lub zanurzanie małych kawałków mięsa w takich roztworach. W przypadku nastrzykiwania dużych kawałków mięsa, niezbędne wydaje się, zastosowanie dodatkowo procesu uplastyczniania w masownicach, co znacznie poprawia efekt równomiernego rozmieszczenia enzymów, w mięśniach koniecznego do osiągnięcia właściwej ich skuteczności w poprawie kruchości mięsa.

Białka mięśniowe, których przemiany decydują o kruchości mięsa wykazują dość duże zróżnicowanie w reakcji na określone związki chemiczne. Dodawane do mięsa fosforany wpływają na dysocjację aktomiozyny i zwiększają rozpuszczalność białek. Jest to wynikiem zwiększania wartości pH i siły jonowej w mięsie. Wskutek swojego działanie na białka, sole fosforanowe doprowadzają do rozpadu sarkomerów, co stanowi dodatkowy efekt kruszący. Powodując pęcznienie białek mięśniowych i otwarcie ich struktury, wpływają na wzrost soczystości mięsa, jako rezultat lepszego utrzymywania przez białka wody. Stosowane jako dodatek węglany, oddziałują głównie wskutek zwiększania wartości pH mięsa oraz siły jonowej. W efekcie prowadzi to do wzrostu rozpuszczalności białek, w tym aktomiozyny. Pewne znaczenie dla poprawy kruchości mięsa ma dodatek cytrynianów, które ➤

GMN®
TECHMET

Kompleksowe wyposażenie zakładów przetwórstwa mięsnego

SKÓROWACZKA

- urządzenie wolnostojące
- ruch podestów zespolony z ruchem bębna
- duża wydajność: do 80 szt/h
- możliwość zastosowania elektrostymulacji
- płynna regulacja obrotów wału
- różne rodzaje napędów (hydrauliczny lub pneumatyczny)
- konstrukcja urządzenia ze stali ocynkowanej, a elementy robocze ze stali nierdzewnej

RABATY

W dniach 25-28 września 2017
znajdziecie nas na targach
POLAGRA·TECH

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
Mobile +48 504 298 536
+48 500 124 411

zwiększają pęcznienie białek mięśniowych. Przyczynia się to, do poprawy kruchości mięsa i lepszej jego soczystości.

Aktywację białek mięśniowych poprzez otwieranie ich struktury osiąga się również poprzez zastosowanie chlorku sodu, ale przy znacznie wyższych stężeniach, niż w przypadku stosowania fosforanów. Korzyść w zakresie poprawy jakości mięsa osiąga się stosując dodatek chlorku sodu na poziomie 18-22 g/kg mięsa. Takie stężenie sodu w mięsie kulinarnym, może być jednak nie akceptowalne sensorycznie. Technologicznie w przypadku chlorku sodu dobry efekt uzyskuje się wprowadzając go do mięsa techniką nastrzykiwania. Zdecydowanie najlepszy efekt kruszenia mięsa osiąga się poprzez dodatek chlorku wapnia, który można stosować bezpośrednio po uboju. Jego efektywność w zakresie poprawy kruchości mięsa na etapie zmian poubojowych wynika ze stymulowania kalpain w warunkach wysokiej wartości pH (ok. 7,0). Występująca w ,,ciepłym" mięsie wysoka temperatura, dodatkowo sprzyja zwiększeniu szybkości reakcji i intensyfikacji procesu dojrzewania mięsa. Kruchość mięsa, przy stosowaniu nastrzykiwania roztworem chlorku wapnia, uzyskuje się już po 24 godzinach od uboju. Mankamentem jest jednak ograniczona smakowitość tak dojrzewającego mięsa, w porównaniu do mięsa dojrzewającego tradycyjnie.

Dla uzyskania znacznego polepszenia kruchości mięsa dobrym rozwiązaniem technologicznym jest zastosowanie fosforanów równocześnie z chlorkami sodu przy wykorzystaniu dodatkowych zabiegów mechanicznych (uplastycznianie). Zachodzącą w takich warunkach mechaniczną aktywację białek mięśniowych (MAB), można wspomagać poprzez zastosowanie dodatkowo zabiegu tenderyzacji (nacinanie lub nakłuwanie powierzchni mięśni). W wyniku tak przydatnych wspomagających procesów osiąga się znaczną poprawę kruchości mięsa kulinarnego.

Stosując dodatek kwasów organicznych uzyskuje się efekt obniżenia wartości pH mięsa. Powoduje to, że białka miofibrylarne przechodząc w żel zwiększają poprawę związania i konsystencji mięsa. Równocześnie kwasy hydrolizują sieciujące wiązania peptydowe kolagenu, powodując rozluźnienie struktury mięsa, co wpływa na podkreślenie wyróżnika kruchości mięsa. Stworzenie środowiska kwaśnego w mięsie sprzyja ponadto skuteczności działania enzymów proteolitycznych stosowanych do poprawy jego kruchości.

Literatura:

1. Honikel K. - O. (2002): Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung ,,Fleischwirtschaft" nr 5
2. Pośpiech E., Grześ B., Łyczyński A., Borzuta K., Szalata M., Mikołajczak B., Iwańska E. (2003): Białka mięśniowe, ich przemiany a kruchość mięsa.
3. ,,Mięso i Wędliny" nr 1 ■

OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P

EURODIS

ZŁOTY MEDAL 2014

GAZELE BIZNESU 2016

B-SHARP

Nowość na polskim rynku

Prosta w użyciu, tania w eksploatacji

obejrzyj prezentację produktu na
www.eurodis.pl/products/ostrzalka-do-nozy-b-sharp

BOBET materiel

ul. Poznańska 16-18, 89-203 Zamość k. Bydgoszczy
darmowy nr: 0800 278 178, info@eurodis.pl, www.eurodis.pl
www.bobet-materiel.com

LEKKOSTRAWNY MIĘSNY MARKETING, CZYLI PODSUMOWANIE KONFERENCJI #SZYNKA

Codzienność pracy marketingowca to nieustanne szukanie inspiracji, pobudzanie kreatywności i zapoznawanie się z trendami. Nie inaczej jest w branży mięsnej! A gdyby tak raz w roku najważniejsze osoby związane z marketingiem branży mięsnej mogły spotkać się w jednym miejscu, aby wymienić doświadczenia, odkryć trendy, wysłuchać rad ekspertów, poznać najważniejsze informacje i zaczerpnąć inspiracji? Do niedawna było to niemożliwe - dziś okazuje się dostępne na wyciągnięcie ręki!

Rozmowy z naszymi klientami utwierdziły nas w przekonaniu, że istnieje potrzeba zorganizowania wydarzenia, które dla marketingowców branży mięsnej byłoby platformą wymiany wiedzy. Stąd pomysł na konferencję #SZYNKA, czyli jak ugryźć kawałek mięsnego marketingu. Pierwsza edycja wydarzenia odbyła się 9 czerwca w Hotelu Prime w Bytomiu. Pierwsza edycja - bo dziś wiemy już, że takie wydarzenie będzie odbywało się corocznie.

W konferencji wzięło udział ponad 200 osób z prawie 70 zakładów mięsnych oraz firm około branżowych. Wydarzenie podzielone było na kilka części. Dzień z #SZYNKĄ rozpoczął się od prelekcji zaproszonych ekspertów. Pierwszy wystąpił Piotr Dziubek z Grupy Nomax, który w swojej Rozgrzewce dał kilka rad co zrobić, aby nie dostać marketingowej zadyszki. Było to doskonałym wstępem do elektryzującego wykładu Kamila Bolka, który odpowiadając na pytanie Dobrze wysmażona gwiazda czy krwisty mikroinfluencer? przybliżył zgromadzonym gościom niesamowity świat influencer marketingu, czyli reklamy i nie-reklamy jednocześnie. Przed pierwszą przerwą głos zabrał także Grzegorz Mech z Instytutu Gfk, który posługując się twardymi

danymi, statystyką i analizą namalował Polaków portret własny, opowiadając o preferencjach zakupowych Polaków w kategorii wędlin. Pierwszy po przerwie wystąpił Jacek Stryczyński z firmy Lionbridge, który w prelekcji pełnej praktycznych porad przedstawił Marketing mięsny w różnych kulturach. Tuż po nim Paweł Tkaczyk dał kilka przykładów na to, jak opowiadać Historie, które otwierają portfele, czym porwał licznie zgromadzoną publiczność. Następnie na scenie pojawił się Robert Lis, który przedstawił Wyzwania i dobre praktyki projektowania opakowań i wykorzystania ich do marketingu produktów. Przed kolejną przerwą publiczność na nogi poderwała Iza Bernau-Ławniczak pokazując, jak działa nasz mózg i wskazując, Skąd się biorą dobre pomysły na fajne produkty? Po przerwie rozpoczęliśmy blok wystąpień o nieco bardziej technicznym charakterze. Anna Dyc zaprezentowała Innowacje w technologiach mroźniczych jako narzędzie marketingowe w branży mięsnej, a tuż po niej Witold Kilijański w bardzo interesującym wystąpieniu pokazał Nowe podejście do pracy z danymi, czyli jak zobaczyć i zrozumieć więcej? Na scenie pojawił się także Jarek Dudek ze swoim przepisem na Marketing internetowy smażony na boczku, poruszając zagadnienia SEO i SEM. Ostatni wystąpił Michał Wójcik z tematem Uczciwa sprzedaż, jak to łatwo powiedzieć, w którym piętnował niewłaściwe praktyki klientów, sprzedawców i szefów oraz dał kilka dobrych rad na to, jak być uczciwym w sprzedaży. Tym samym rozpoczęła się kolejna część wydarzenia, czyli panel dyskusyjny. Na temat Siła kontrastu - tradycyjny biznes mięsny w nowoczesnym otoczeniu żywo dyskutowali Anna Domagała (Grupa Nomax), Jacek Stryczyński (Lionbridge), Barbara Bisz (Polo-market), Robert Lis (DS. Smith), Grzegorz Mech (Instytut Gfk) oraz Michał Wójcik (Sandler Training). Dyskusję sprowadzić można do następującej pointy - pomimo, iż branża mięsna jest wyjątkowo tradycyjna i zorientowana na podkreślanie właśnie tej cechy, to istnieje przestrzeń, w której wszyscy uczestnicy tego rynku mogą zyskać na wprowadzaniu innowacyjnych rozwiązań oraz nawiązywania wielokierunkowych kontaktów. Konferencję zamknął wieczorny bankiet, w trakcie którego zaproszeni goście mieli okazję do integracji oraz swobodnej wymiany doświadczeń i nawiązywania relacji.

Wydarzenie jednoznacznie należy ocenić jako sukces dla całej branży mięsnej, która udowodniła swoją otwartość na wymianę wiedzy i inspiracji, nawiązywanie nowych relacji i potwierdziła chęć wspólnego rozwoju. Już teraz zapraszamy na kolejną edycję konferencji #SZYNKA!

GRUPA NOMAX

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

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 na rynku polskim. Zajmujemy się dostarczaniem innowacyjnych rozwiązań z dziedziny:

ITEC FOOD TECHNOLOGY ATTEC FOOD TECHNOLOGY

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

ITEC ATTEC COMPANY GROUP

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

Myjka do koszy na noże 22500

na 12 lub 24 kosze na noże, - filtr zbierający elementy podczas procesu czyszczenia, - automatyczne dozowanie środka czystości, - temperatura wody podczas procesu mycia 45°C, dezynfekcja i płukanie 85°C, - filtr Activ Plus obniża zanieczyszczenie i zużycie wody, - 85 l zbiornik wody termoformowany do procesu czyszczenia, - podwójne ścianki izolowane, - wykonane ze stali nierdzewnej 1.4301, - trzy programy mycia: I – krótki program - 2 min II – normalny program – czas trwania: 6 min. III – intensywny program - czas trwania: 10 min.

KA-GRA

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

WYROBY PODROBOWE A LUKSUSOWE

Dr inż. Agnieszka Starek
Dr inż. Agata Blicharz-Kania

Duża dostępność różnego rodzaju mięs, możliwość wyboru procesów przetwórczych, metod pakowania, przechowywania i dystrybucji powoduje, że asortyment produktów mięsnych wciąż rośnie. Prawie każdy z nas kupuje wędliny, które stanowią podstawowy składnik kanapek, koreczków, a także wielu innych dań i przekąsek. Pomimo, iż tak często je jadamy, nie zastanawiamy się jakie właściwie są ich rodzaje.

Tak naprawdę, przetwory mięsne dość trudno podzielić na określone grupy, głównie ze względu na:

- różnorodność wytwarzanych produktów;
- specyficzny charakter produkcji poszczególnych przetworów;
- odmienną wartość odżywczą i handlową gotowych wyrobów;
- różny skład surowcowy i stopień przygotowania do konsumpcji.

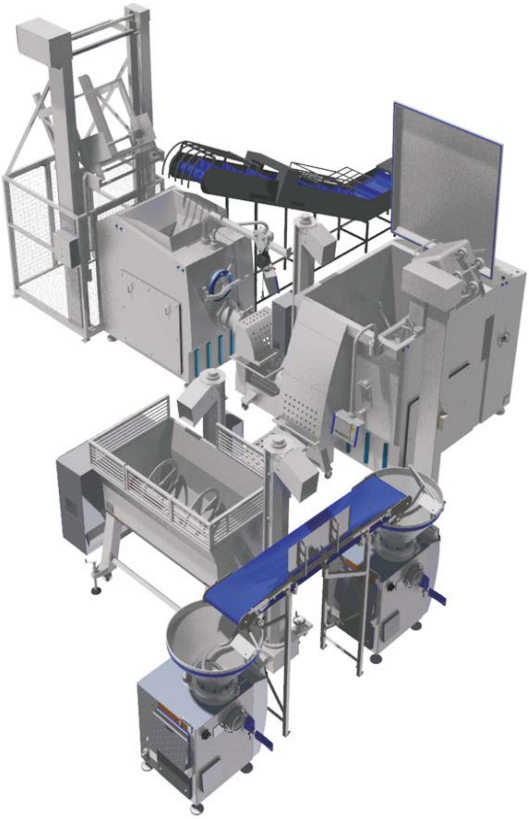
Wśród wielu kategorii podziału wędlin można przede wszystkim wymienić:

- wędzonki, czyli przetwory mięsne bez lub w osłonkach o zachowa- ➤

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

nej w całości lub częściowo strukturze tkankowej, wykonane z jednego lub kilku kawałków mięsa;
- kiełbasy - przetwory mięsne w osłonce naturalnej lub sztucznej, które są produkowane z rozdrobnionego zapeklowanego mięsa z dodatkiem tłuszczu i ewentualnie podrobów, które są poddane wędzeniu, parzeniu, pieczeniu lub sprzedawane na surowo;
- wędliny podrobowe - definiowane jako przetwory mięsne wyprodukowane z solonych lub peklowanych podrobów, mięsa i tłuszczu w osłonkach naturalnych, sztucznych lub w foremkach, które są poddawane parzeniu, pieczeniu, bądź wędzeniu;
- produkty blokowe - przetwory mięsne, które są wyprodukowane z mięsa rozdrobnionego oraz tłuszczu i podrobów oraz sprzedawane w formach.

Dla popularnych gatunków mięs, z których mogą być produkowane wyżej wymienione wyroby używa się następujących nazw:

- wieprzowina - mięso świni;
- wołowina - mięso dorosłego bydła domowego (krów, jałówek, buhajów, wołów itd.)
- cielęcina - mięso cieląt;
- mięso drobiowe - mięso ptaków hodowlanych;
- baranina - mięso dorosłych owiec - samic i samców;
- jagnięcina - mięso młodych owiec;
- konina - mięso konia;
- dziczyzna - mięso upolowanych zwierząt - saren, dzików, zajęcy i innych, także dzikiego ptactwa:
  - dziczyzna gruba - mięso dzików, saren, jeleni,
  - dziczyzna drobna - mięso zajęcy, dzikiego ptactwa;
- kozina - mięso kóz.

Rynek produktów spożywczych oferuje również konsumentom, tak zwane produkty luksusowe (ang. luxury processed meat products). Wyroby te różnią się od standardowych składem, recepturą, jakością, ceną i miejscem pochodzenia. Powinny także, charakteryzować się wysokimi walorami sensorycznymi. Do mięsnych produktów luksusowych (polskich i zagranicznych) zalicza się wyroby, takie jak: polędwica, szynka parmeńska, szynka szwarcwaldzka, luksusowe salami, szynka długo dojrzewająca Jamón Joselito, kiełbasa Fuet itp. Popularne w ostatnich latach żywnościowe produkty ekologiczne oraz tradycyjne i regionalne (schab staropolski ze śliwką, szynka staropolska, staropolska rolada boczkowa, karczek staropolski, kiełbasa jałowcowa, kiełbasa myśliwska, kiełbasa lisiecka, kabanosy) również wchodzą w skład wyrobów luksusowych - są droższe od pozostałych, dostępne w specjalistycznych sklepach, luksusowych delikatesach oraz w hipermarketach (w wydzielonych strefach), rejestrowane i chronione w UE jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS) lub Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). Warto podkreślić, że do rejestru tych produktów wpisano 36 produktów polskich (Rada UE 2006). Oprócz tego produkty te posiadają wysoką wartość odżywczą i prozdrowotną, gdyż wytwarzane są bez użycia substancji ➤

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

chemicznych, szczególnie azotanów i azotynów oraz chemicznie produkowanych askorbinianów itd.
Polski konsument, w związku z rosnącą świadomością, troską o zdrowie i środowisko jest coraz bardziej zainteresowany tego typu wyrobami. Dodatkowo „jedząc oczami" zwraca on również uwagę na ekskluzywny sposób wyeksponowania produktów, dzięki zastosowaniu eleganckich opakowań i ozdobnych etykiet. Klientom sklepów z produktami spożywczymi oznaczonymi jako Premium, Super Premium oraz Delux nie jest również obojętny ich gustowny wystrój i fachowa obsługa.
Wędliny podrobowe to produkty, które również cieszą się nieustannym powodzeniem wśród konsumentów. Zaliczmy do nich przetwory mięsne w osłonkach naturalnych lub sztucznych, produkowanych na bazie surowców podrobowych (tabela 1) oraz mięsno - tłuszczowych. Surowce te mogą być gotowane lub nie gotowane, peklowane, nie peklowane lub solone, z ewentualnym dodatkiem krwi oraz innych surowców niemięsnych (kasze, białka roślinne itp.) i przypraw.
Nazwa, jakość, sposób produkcji oraz receptura wyrobów podrobowych są bardzo różne i w znacznej mierze zależą od miejsca ich wytwarzania. Charakterystyczną i wyróżniającą wędliny podrobowe z grupy innych wędlin jest cecha dwukrotnej obróbki cieplnej jakiej są one poddawane w procesie produkcji: pierwsza dotyczy parzenia lub gotowania niektórych składników, zaś druga parzenia wyrobów w formie gotowych, napełnionych batonów.
Ze względu na bogate źródło mikroelementów oraz witamin, przetwory te stanowią ważny składnik diety człowieka i od dawna znane są w kuchni polskiej. Popularnie spożywanym w Polsce wyrobem, należącym do grupy wędlin podrobowych jest pasztetowa, inaczej nazywana kiszką pasztetową, kiszką podgardlaną, pasztetówką, kiszką wątrobianą lub wątrobianką. Mnogość ➤

Tabela 1. Podział podrobów [PN-86/A-82004]

Rodzaj podrobów	Asortymenty
Wieprzowe	mózg, język, serce, płuca, wątroba, nerki, śledziona
Wołowe	głowa, język, wargi, serce, płuca, wątroba, nerki, przedżołądki i żołądek właściwy (flaki), wymię, nogi, stopy
Cielęce	głowa, mózg, język, wargi, serce, płuca, wątroba, nerki, śledziona, nogi
Baranie	głowa, język, serce, płuca, wątroba, nerki, przedżołądki i żołądek właściwy (flaki)
Końskie	mózg, język, wątroba, serce, płuca, nerki, śledziona

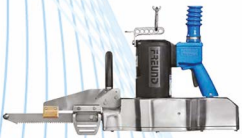
ERKA

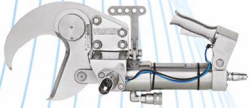
SPRZĘT DO UBOJU I ROZBIORU

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

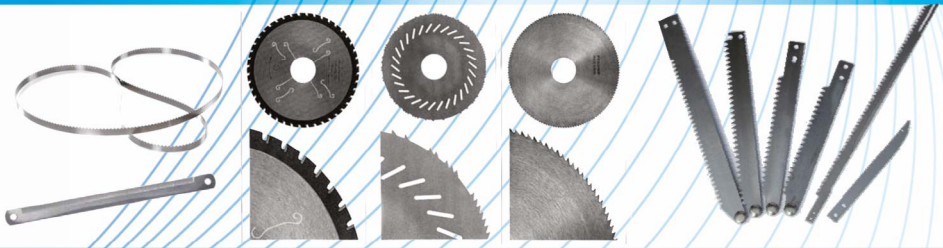
TRYMERY I SKÓROWACZKA

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

tych nazw wynika z różnego smaku, jak i jakości wyrobów. Zwyczajowo lepsze gatunkowo pasztetowe, pakowane najczęściej w osłonki naturalne, zwano wątrobiankami lub rzadziej podgardlaną, gorsze zaś nosiły miano pasztetowych. Obecnie dominuje określenie pasztetowa, nawet w przypadku wyrobów o wyższym standardzie, np.: pasztetowa wędzona, pasztetowa z beczki, pasztetowa bawarska, pasztetowa cielęca, pasztetowa podwędzana, pasztetowa leberka. Do podstawowych składników pasztetowej należy zaliczyć: mielone podroby (głównie wątrobę, rzadziej płuca, śledzionę czy nerki), skórki wieprzowe lub drobiowe oraz tłuszcz, w postaci słoniny, smalcu, podgardla lub boczku. W kuchni polskiej wątroba zaliczana jest do najcenniejszych podrobów. Posiada ona bowiem bardzo dużo wartości odżywczych i witamin, które pozytywnie wpływają na organizm człowieka. Przy produkcji pasztetowej stosuje się głównie wątrobę wieprzową, ponieważ wołowa odznacza się ciemniejszą barwą oraz większą goryczą. Dzięki krzepliwości jej tłuszczu oraz ścięciu białka, pasztetowa charakteryzują się specyficznym smakiem i odpowiednią konsystencją. Ilość dodawanej wątroby zależy od danej receptury, jednak zazwyczaj nie przekracza ona 30%. Jej zawartość w przypadku wątrobianki do smarowania musi wynosić co najmniej 15%. W celu wzmocnienia intensywności smaku tego typu produktu, do farszu dodaje się podstawowe przyprawy, takie jak: sól, pieprz, cebulę, majeranek, ziele angielskie, gałkę muszkatołową.

Warto również podkreślić, że wyroby, takie jak: pasztetowa z Nadolnej w pętkach, leberwurst drobno mielony z Górek/wątrobianka z Górek, leberwurst grubo mielony z Górek/pasztetowa z Górek, kiszka pasztetowa dukielska, pasztetowa grodziska, Wątrobianka krzczonowska, itp. znajdują się na liście produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Oznacza to, że artykuły te posiadają unikatowe właściwości, wynikające między innymi z ich naturalnego składu.

Produkty mięsne o zbliżonym bądź identycznym z pasztetową składzie, ale pakowane do słoików lub konserw, nazywa się w Polsce pasztetami. Są to przetwory produkowane z podrobów, mięsa wieprzowego czy drobiowego (niektóre wyroby zawierają również w swoim składzie dodatek mięsa z gęsi czy dzika), tłuszczu, uprzednio parzonych, gotowanych lub duszonych, różnych surowców uzupełniających niemięsnych (np. izolatów białka sojowego, błonnika, skrobi). Pasztety doprawia się pieprzem, imbirem, gałką muszkatołową, solą, cukrem i aromatycznymi alkoholami. Do wyrobów wpisanych na ministerialną listę produktów tradycyjnych należą: Pasztet z Sobień Jezior, Pasztet domowy szydłowiecki, Pasztet w słoju tradycyjny z Górna, Pasztet z królika ze szpinakiem itp.

Kolejnymi dominującymi w spożyciu produktami podrobowymi są salcesony. W ich skład wchodzą: głowizna wieprzowa, wołowa lub cielęca z dodatkiem tłuszczu, podroby, krew, okrawki mięsa, skórki oraz przyprawy. Mięso na salceson poddaje się peklowaniu, obgotowuje i odpowiednio przyprawia. Tak przygotowaną masą wypełnia się żołądki wieprzowe lub pęcherze wołowe, gotuje, a następnie prasuje. ➤

Sollid

www.sollid.pl
ul.Pszczyńska 1 , 43-175 WYRY
tel./fax (32) 323 00 14
mob. +48 601 940 949

PARTNER PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

Na Czasie

Oferujemy produkty indywidualne jak i gotowe rozwiązania

Idą upały!
zabezpiecz swoje wyroby przed podciekiem

PAMPERSY

Żelowe
Absorbery

Gotowce dostępne od ręki*

Poszukujesz nietypowych rozwiązań? Zadzwoń

www.sollid.pl

Projektowanie graficzne - Nadruki UV osłonek - Marszczenie -

usługi kompleksowe

Szukasz innego wzoru osłonki ??? zadzwoń i zapytaj

Wyprzedaż

Osłonki
Kolagenowe
Jadalne
np. Φ 19,21,22,24

Koncentrat Dymu w PŁYNIE 1:9

z Nim nie przekroczysz Nowych norm subst. smolistych

czyste, w sztaplach, w arkuszach

Etykiety:
„Owijki" UV
ze złoceniami
- termiczne
- na rolce

projekt+wykonanie

e-mail: biuro@sollid.pl

Złóż ZAMÓWIENIE już dziś, bo po co czekać :-)

Salceson, w zależności od składu występuje pod różnymi nazwami handlowymi. Oto niektóre z nich:

- Włoski (głowizna i skórki wieprzowe, rosół, przyprawy – czosnek, pieprz i kminek);
- Brunszwicki (podroby, skórki wieprzowe, krew, rosół, przyprawy);
- Czarny (tłuszcz pokrojony w kostkę, głowy, serca, mózgi, nerki, skóry i krew wieprzowa, kasza manna, bułka tarta, rosół, przyprawy);
- Ozorkowy (peklowane ozorki wieprzowe, skórki wieprzowe, krew, rosół, przyprawy);
- Podrobowy (płuca, śledziona, flaki, krezki, mózgi i żołądki wieprzowe, pieprz, ziele angielskie, cebula, majeranek).

Salcesony, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji zostały wpisane na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Znalazł się na niej, między innymi: Salceson biały z Wielkopolski, Salceson Kurozwęcki, Salceson Dukielski, Salceson wiejski pilzneński, Salceson wizytowy.

Polska w porównaniu z Włochami czy Hiszpanią, może pochwalić się najbogatszym asortymentem wędlin, co oczywiście ma dobre i złe strony. Zakłady mięsne wciąż starają się coraz bardziej urozmaicać oferowaną gamę produktów poprzez nowe smaki i wejście w wyższy segment produktu.

W ostatnich latach obserwuje się intensywny rozwój rynku dóbr luksusowych, który oferuje konsumentowi coraz większy asortyment produktów i szerszą ich dostępność. Mimo że Polakom luksusowe produkty nadal kojarzą się z wysokimi cenami i ograniczoną dostępnością, wzrost zainteresowania takimi artykułami jest istotnie zauważalny. Świadczy o tym chociażby rosnąca liczba specjalistycznych blogów i telewizyjnych programów kulinarnych.

Wędliny podrobowe, zwłaszcza produkowane tradycyjnymi metodami, także znajdują liczne grono konsumentów, którzy cenią sobie ich wyjątkowe walory smakowe, będące efektem unikalnych receptur, z zastosowaniem szerokiej gamy naturalnych przypraw i komponentów pochodzenia niezwierzęcego.

Jednak sięgając po produkty luksusowe czy podrobowe pamiętajmy o uważnym czytaniu etykiet, gdyż niektóre z nich mogą nas niemile zaskoczyć swoim składem. Wybierajmy produkty, w których w procesie produkcyjnym wykorzystywane są sprawdzone receptury, oraz zaawansowane rozwiązania technologiczne, co pozwala na uzyskiwanie wyrobów o znakomitym smaku i wysokiej jakości. Świadomy konsument potrafi zapewnić sobie lepszy komfort życia i realnie wpłynąć na swój sposób odżywiania. Dlatego, kupujmy produkty mięsne naturalne, lokalne oraz jak najmniej przetworzone. ■

"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

W naszej szerokiej ofercie znajdziecie Państwo najwyższej jakości wyposażenie stanowisk w zakładach przetwórczych i produkcyjnych przemysłu mięsnego. Wśród niej:

- noże, noże wymienne do odbłoniarek, brzeszczoty i ostrzałki do noży m.in. firm: DICK, GIESSER, ICEL, SWIBO, VICTORINOX, BERTRAN & GRAF.
- rękawice i fartuchy metalowe (regenerujemy rękawice metalowe)

Również w ofercie wyposażenie utrzymania czystości produkcji europejskiej odporne na kwasy, zasady i wysoką temperaturę
Posiadamy również szeroką gamę artykułów jednorazowego użytku.

i wiele wiele innych produktów - zapraszamy do kontaktu, towar wysyłamy przesyłką kurierską DHL - gwarancja terminowej dostawy.

tel. +48 91 88 540 96, fax91 88 540 97

Ubrania i wyposażenie produkcyjne

ART- MAS Sp. z o.o. w Szczecinie
info@art-mas.pl • www.art-mas.pl

Art-Mas
ART- MAS
Sp. z o.o.

Nasz towar zaspokaja potrzeby!

ART- MAS Sp. z o.o.

Młynki koloidalne - wykonanie z materiałów kwasoodpornych i nierdzewnych, części tnące odpowiednio utwardzane.

Zastosowanie:
rozdrabnianie mięsa, surowych skór, ryb - pasta rybna
- KM 100 o wydajności 100 kg/h i mocy 4 -5,5 kW
- KM 300 o wydajności 300 kg/h i mocy 7,5-11 kW
- KM 700 o wydajności 700-800 kg/h i mocy 11-15 kW
- KM 1500 o wydajności 1500 kg/h i mocy 22-30 kW

MŁYNKOL
Krzysztof Calak

Ceny umiarkowane, ponad 30-letnie doświadczenie w produkcji.
Wykonujemy również remonty.

Serwis zapewniony natychmiast po dostarczeniu urządzenia do naszego zakładu.

05-420 Józefów
ul. Jagodowa 14
tel. 22 789 22 05
tel./fax. 22 789 27 36
kom. 605 317 804
e-mail: mlynki@mlynki.com.pl
www.mlynki.com.pl

PLAN
Kochaniec & Limanówka

33-395 Chełmiec, Trzetrzewina 353
tel./fax: 18/547 31 22
kom. 607 997 950, 609 144 667

- Linie do rozbioru wołowiny
- Linie do rozbioru wieprzowiny
- Linie do rozbioru kurczaka
- Podesty
- Systemy mycia centralnego
- Projekty technologiczne
- Transportery taśmowe
- Transportery rolkowe napędzane
- Transportery rolkowe grawitacyjne
- Transportery na wydawki
- Stoły rozbiorowe: 5-cio i 7-mio pojemnikowe

e-mail: biuro@plansc.eu, www.plansc.eu

medoc

MAJA

SREBRNY CERTYFIKAT solidna firma 2013 TRZYKROTNY LAUREAT PROGRAMU

XLVII DNI PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

Aneta Kern-Jędrychowska
ZakładTechnologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS

18 maja 2017 roku w Warszawie odbyły się po raz czterdziesty siódmy pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi DNI PRZEMYSŁU MIĘSNEGO pt. „Przepisy regulujące handel żywnością" oraz Sympozjum Naukowo-Techniczne pt. „Postęp w Technologii Mięsa. Nauka - Praktyce". Organizatorem konferencji był Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego, we współpracy ze Stowarzyszeniem Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego oraz Fundacją Techniki Polskiej.

Przybyłych na spotkanie gości powitała Dyrektor Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im prof. Wacława Dąbrowskiego w Warszawie dr hab. Renata Jędrzejczak, prof. IBPRS. Podczas sympozjum wygłoszono dwa referaty plenarne oraz pięć doniesień ustnych firm współpracujących z przemysłem mięsnym i drobiarskim. Zaprezentowano również 28 doniesień naukowych. W drugiej części imprezy ogłoszono wyniki Konkursu „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym" WIOSNA 2017 oraz odbyła się wystawa nagrodzonych wędlin.

Pierwszy wykład poprowadziła Pani Emilia Staniszewska z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi pt. „Aktualne zmiany przepisów krajowych dotyczące znakowania mięsa i produktów mięsnych". Prelegentka omówiła planowane zmiany dotyczące wprowadzenia wymogu obowiązkowego znakowania krajem lub miejscem pochodzenia niepakowanego świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu (kaczki, gęsi, kury, indyki) zgodnie z kryteriami określonymi w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. Wykładowczyni przedstawiła również aktualne wymagania dotyczące dobrowolnego znakowania środków spożywczych informacją „Produkt polski". Nowe przepisy wprowadzające wymagania dla dobrowolnego oznakowania żywności informacją „Produkt polski" weszły w życie dnia 1 stycznia 2017 r. (Dz.U. z 2016 r. poz. 2007). Zgodnie z tą ustawą produkty posiadające informację „Produkt polski" mogą zawierać jedynie do 25% składników pochodzących z innych krajów, ale tylko takich, których nie można zastąpić takimi samymi składnikami pochodzącymi z Polski.

Drugi referat pt. „Ustawa o przeciwdziałaniu nieuczciwemu wykorzystywaniu przewagi kontraktowej w obrocie produktami rolnymi i spożywczymi - poprawa funkcjonowania łańcucha dostaw żywności" wygłosiła Pani Hanna Kulik-Wojtyś z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Ustawa z dnia 15 grudnia 2016 r. o przeciwdziałaniu nieuczciwemu wykorzystywaniu przewagi kontraktowej w obrocie produktami rolnymi i spożywczymi określa zasady i tryb przeciwdziałania, w celu ochrony interesu publicznego, praktykom nieuczciwie wykorzystującym przewagę kontraktową przez nabywców produktów rolnych lub spożywczych lub dostawców tych produktów. Prelegentka przedstawiła do jakich umów nabycia produktów rolnych lub spożywczych zawieranych między nabywcami tych produktów a ich dostawcami stosuje się omawiane przepisy. W ustawie wskazano, że organem właściwym w sprawach praktyk polegających na nieuczciwym wykorzystaniu przewagi kontraktowej jest Prezes UOKiK. Każdy przedsiębiorca, który podejrzewa stosowanie wobec siebie praktyk nieuczciwie wykorzystujących przewagę kontraktową może zgłosić zawiadomienie Prezesowi UOKiK. Postępowanie w sprawie praktyk nieuczciwie wykorzystujących przewagę kontraktową Prezes wszczyna się z urzędu, co daje ochronę przed identyfikacją zgłaszającego zawiadomienie.

Integralną częścią spotkania były prezentacje firm współpracujących z przemysłem mięsnym i drobiarskim. Swoje oferty przedstawili:

WYNIKI XLVII KONKURSU „PRODUKTY NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI W PRZEMYŚLE MIĘSNYM" WIOSNA 2017

Aneta Kern-Jędrychowska, Beata Łaszkiewicz
Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu zorganizował po raz czterdziesty siódmy pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi KONKURS pod tytułem „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym" WIOSNA 2017.

KONKURS WIOSNA 2017 obejmował następujące grupy wędlin: kiełbasy, produkty blokowe (drobno, średnio i grubo rozdrobnione, rolady), wędliny podrobowe (wątrobianki, pasztetowe, kiszki, salcesony), mięso kulinarne, wyroby garmażeryjne (w tym dania gotowe), galarety mięsne i mięsno-warzywne, konserwy pasteryzowane i sterylizowane (mięsne, drobiowe, podrobowe) i inne produkty w ilości 111 próbek zgłoszonych z 32 zakładów mięsnych i drobiarskich. Ocenę konkursową przeprowadzono w dniach 9 i 10 marca br. w Zakładzie Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS w Warszawie.

Przedmiotem oceny były następujące wyroby mięsne i mięsa:

- **39 szt. próbek kiełbas**, w tym: 7 szt. kiełbas homogenizowanych, 1 szt. kiełbas drobno rozdrobnionych 19 szt. kiełbas średnio rozdrobnionych, 3 szt. kiełbas średnio rozdrobnionych surowych, 5 szt. kiełbas grubo rozdrobnionych, 4 szt. kiełbas innych,
- **9 szt. próbek produktów blokowych**, w tym: 2 szt. produktów blokowych grubo rozdrobnionych, 2 szt. produktów blokowych średnio rozdrobnionych, 2 szt. studzienin, 1 szt. produktów blokowych typu rolada i 2 szt. produktów blokowych,
- **19 szt. próbek wędlin podrobowych**, w tym: 7 szt. salcesonów, 5 szt. pasztetowych, 7 szt. kiszek,
- **28 szt. próbek wyrobów garmażeryjnych i garmażeryjnych kulinarnych**, w tym: 2 szt. pieczeni, 5 szt. pasztetów, 3 szt. pierogów, 2 szt. krokietów, 2 szt. galarety, 2 szt. golonki, 2 szt. gulaszu,

3 szt. wyrobów garmażeryjnych drobiowych, 2 szt. wyrobów garmażeryjnych zup, 1 szt. gołąbków, 1 szt. bigosu, 2 szt. elementów mięsa, 1 szt. innych,
- **6 szt. próbek konserw sterylizowanych,**
- **2 szt. próbek produktów sterylizowanych,**
- **8 szt. innych produktów.**

Do Konkursu zgłoszono 19 szt. próbek wyrobów deklarowanych przez producentów jako produkty typu „żywność wygodna". Podstawą konkursowej oceny jakościowej wędlin była ocena sensoryczna wykonana przez dwa ośmioosobowe zespoły rzeczoznawców.

I Zespół

1. Adam SALA
- Animex Foods Sp. z o.o. Sp.k. Oddział w Starachowicach

2. Agnieszka WITAK
- SuperDrob Zakłady Drobiarsko-Mięsne S.A. w Karczewie

3. Teresa MURAS
- Zakłady Mięsne HENRYK KANIA S.A. w Pszczynie

4. Joanna MARKOWSKA
Emilia STANISZEWSKA
- Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa

5. Mirosław SŁOWIŃSKI
- Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa

4. Agnieszka SOWIŃSKA
- Federacja Konsumentów, Warszawa

7. Elżbieta GÓRECKA
- SITSPOŻ, Zarząd Główny, Warszawa

8. Piotr SZYMAŃSKI
- Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS, Warszawa

II Zespół

1. Barbara BEDNARSKA
- Polish Farm Meat Zakłady Mięsne Stanisławów Sp. z.o.o. w Stanisławowie

2. Sławomir ROLA
- Zakłady Mięsne „Łmeat-Łuków" S.A. w Łukowie

3. Jarosław KUJAWA
Gabriela PIESAK
- Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa
- SITSPOŻ, Zarząd Główny, Warszawa

4. Krzysztof DASIEWICZ
- Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa

5. Michał HERDE
- Federacja Konsumentów, Warszawa

6. Stanisław LENARTOWICZ
- SITSPOŻ, Zarząd Główny, Warszawa

7. Halina MAKAŁA
- Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS, Warszawa

8. Piotr MOCH
- Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS, Warszawa

Ocenę sensoryczną wykonano metodą 5-cio punktową według szczegółowych wymagań dla danego sortymentu, zawartych w normach polskich lub zakładowych. Do oceny podawano próbki zakodowane, a oceniający wykonywali oceny indywidualnie.

Oceniano następujące cechy:
- wygląd zewnętrzny na całym batonie,
- wygląd przekroju na dwóch przekrojonych batonach,
- smak i zapach na plastrach pochodzących co najmniej z dwóch batonów produktów.

Skala ocen dla każdej cechy jakościowej*:

Punkty*	Jakość	Właściwości
5	bardzo dobra	Spełnienie wszystkich wymagań odpowiedniej normy lub deklaracji jakościowej bez żadnych zastrzeżeń
4	dobra	Spełnienie wszystkich wymagań odpowiedniej normy lub deklaracji jakościowej w zakresie pierwszorzędnych cech jakościowych**. Dopuszczalne nieznaczne odchylenia jakościowe w zakresie drugorzędnych cech jakościowych***
3	dostateczna	Znaczne odchylenia jakościowe w zakresie drugorzędnych cech jakościowych lub produkt nietypowy dla danego sortymentu
2	zła	Znaczne odchylenia jakościowe w zakresie pierwszorzędnych cech jakościowych**
1	dyskwalifikująca	Smak i zapach obcy oraz świadczący o nieświeżości lub zepsuciu produktu; barwa na przekroju niewłaściwa dla danego sortymentu świadcząca o zepsuciu, zjełczały tłuszcz, oślizłość i pleśń na powierzchni

* - Przewiduje się możliwość stosowania ocen połówkowych: 4,5, 3,5, 2,5 i 1,5 punktu.
** - Pierwszorzędne cechy jakościowe (smak i zapach) - cechy sensoryczne, których uchybienia mogą prowadzić do dyskwalifikacji produktu do spożycia.
*** - Drugorzędne cechy jakościowe - pozostałe cechy sensoryczne, których uchybienia nie prowadzą do dyskwalifikacji produktu do spożycia.
Jakość całkowitą (ogólną) ocenianej próbki wędliny obliczano przez pomnożenie średnich wartości oceny dla każdej cechy, przez współczynnik ważkości dla tej cechy i zsumowanie uzyskanych iloczynów.

Próbki wyrobów, które uzyskały **jakość całkowitą na poziomie 4,5 do 5 punktów**, a żadna z ocenianych cech jakościowych nie otrzymała noty niższej niż 4 punkty, zostały zakwalifikowane do badań chemicznych.
W badaniach chemicznych oznaczano m.in. zawartość: wody, białka, tłuszczu, chlorku sodu, fosforanów dodanych jako P_2O_5, skrobi oraz azotynów i azotanów.

Wyniki oceny sensorycznej

Wartości uzyskanych ocen wyglądu zewnętrznego analizowanych próbek produktów mięsnych kształtowały się na poziomie

Współczynniki ważkości dla ocenianych wędlin

Cechy jakościowe	Kiełbasy parzone (bez kiełbas suchych i podsuszanych)	Produkty blokowe	Wędliny podrobowe	Wyroby garmażeryjne, mięso kulinarne	Konserwy sterylizowane	Kiełbasy suszone i podsuszane	Kiełbasy surowe i surowe dojrzewające	Wędzonki
Wygląd zewnętrzny	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,2
Konsystencja batonu	-	-	-	-	-	0,1	0,1	-
Wygląd na przekroju	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Smak i zapach	0,5	0,5	0,6	0,6	0,6	0,5	0,5	0,5
razem	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0

4,63-5,00 przy wartości średniej 4,96 pkt. Oceny przekroju analizowanych produktów zawierały się pomiędzy 4,56-5,00 przy wartości średniej 4,89 pkt. Natomiast wartości wyróżnika smaku i zapachu wahały się od 4,43 do 5,00 pkt. przy wartości średniej 4,80 pkt. Jakość całkowita (ogólna) ocenianych próbek (obliczona przez pomnożenie średnich wartości oceny dla każdej cechy przez współczynnik ważkości dla tej cechy i zsumowania iloczynów) kształtowała się od 4,57 do 5,00 przy wartości średniej 4,85 pkt. Ocena sensoryczna wykazała, że wszystkie oceniane produkty charakteryzowały się bardzo dobrym lub dobrym poziomem jakości. Stwierdzono, że oceniane produkty zgłoszone do Konkursu, charakteryzowały się pożądaną smakowitością z wyraźnie wyczuwalnymi naturalnymi przyprawami.
Po ocenie sensorycznej 111 próbek produktów mięsnych zakwalifikowano do drugiego etapu KONKURSU, badań chemicznych.

Wyniki analizy chemicznej

Analizując otrzymane wyniki stwierdzono stosunkowo niską zawartości chlorku sodu w badanych produktach mięsnych. Wyniki uzyskane dla kiełbas oscylowały od 1,3 do 2,6% przy wartości średniej 1,9% chlorku sodu w produkcie. W przypadku kiełbas (z wyłączeniem suchych i podsuszanych), nieobligatoryjna już norma na przetwory mięsne PN-A-82007, dopuszczała zawartość soli do poziomu 3,0% w wyrobie gotowym. Wyniki otrzymane dla wyrobów podrobowych wahały się od 1,2-2,0% przy średniej zawartości 1,5%. Dla produktów podrobowych typu wątrobianki, pasztetowe, kiszki norma PN-A-82007 dopuszczała maksymalną zawartość soli na poziomie 2,5% natomiast dla salcesonów dodatek chlorku sodu limitowany był na poziomie 3,0% w wyrobie gotowym. W przypadku produktów blokowych zanotowano również niską zawartość soli. Wyniki otrzymane dla tej grupy produktów wahały się od 1,3-2,5% przy średniej zawartości 1,8%. W przypadku produktów blokowych (z wyłączeniem wyrobów podrobowych), norma na przetwory mięsne PN-A-82007 dopuszczała zawartość soli do 3,0% w produkcie gotowym.
Przeprowadzona analiza chemiczna wykazała stosunkowo niską zawartość tłuszczu w kiełbasach średnio rozdrobnionych. Zawartości tłuszczu dla tego typu produktów wahały się od 0,9 do 28,5% przy średniej zawartości tłuszczu 17,3% w wyrobie gotowym. W przypadku kiełbas średnio rozdrobnionych norma na przetwory mięsne PN-A-82007 dopuszczała zawartość tłuszczu do 35%. Analizując otrzymane wyniki stwierdzono, że zawartość fosforanów dodanych (P_2O_5) w kiełbasach kształtowała się od 0,5-2,5 g/kg przy wartości średniej 1,2 g/kg. Wyniki uzyskane dla produktów blokowych oscylowały pomiędzy 0,6-3,1 g/kg przy wartości średniej 1,4 g/kg w gotowym wyrobie. Zgodnie z obowiązującymi przepisami maksymalna dopuszczalna zawartość fosforanów dodanych w przeliczeniu na P_2O_5 w gotowym produkcie wynosi 5 g/kg. Należy podkreślić, iż na 32 próbek kiełbas parzonych poddanych analizie chemicznej w 24 nie wykryto fosforanów dodanych.
Na podstawie otrzymanych wyników stwierdzono niezgodność z wymaganiami norm dla 1 próbki wędlin: kiełbasa średnio rozdrobniona wyprodukowana wg normy zakładowej, w której stwierdzono zawyżoną zawartość wody w stosunku do tej dopuszczonej w normie zakładowej.

Wyniki konkursu

Reasumując wyniki oceny sensorycznej i analiz chemicznych, wymagania konkursowe spełniło 111 próbek:

- **38 szt. próbek kiełbas**, w tym: 7 szt. kiełbas homogenizowanych, 1 szt. kiełbas drobno rozdrobnionych 18 szt. kiełbas średnio rozdrobnionych, 3 szt. kiełbas średnio rozdrobnionych surowych, 5 szt. kiełbas grubo rozdrobnionych, 4 szt. kiełbas innych,
- **9 szt. próbek produktów blokowych**, w tym: 2 szt. produktów blokowych gru-

bo rozdrobnionych, 2 szt. produktów blokowych średnio rozdrobnionych, 2 szt. studzienin, 1 szt. produktów blokowych typu rolada i 2 szt. produktów blokowych,
- **19 szt. próbek wędlin podrobowych**, w tym: 7 szt. salcesonów, 5 szt. pasztetowych, 7 szt. kiszek,
- **28 szt. próbek wyrobów garmażeryjnych i garmażeryjnych kulinarnych**, w tym: 2 szt. pieczeni, 5 szt. pasztetów, 3 szt. pierogów, 2 szt. krokietów, 2 szt. galarety, 2 szt. golonki, 2 szt. gulaszu, 3 szt. wyrobów garmażeryjnych drobiowych, 2 szt. wyrobów garmażeryjnych zup, 1 szt. gołąbków, 1 szt. bigosu, 2 szt. elementów mięsa, 1 szt. innych,
- **6 szt. próbek konserw sterylizowanych,**
- **2 szt. próbek produktów sterylizowanych,**
- **8 szt. innych produktów.**

Oznacza to, że nagrodzone produkty w ocenie sensorycznej uzyskały jakość całkowitą na poziomie 4,5 do 5 punktów, a żadna z cech jakościowych nie otrzymała noty niższej niż 4 punkty, natomiast w badaniach chemicznych były zgodne z właściwymi normami.
Wymagania jakościowe spełniło 110 próbek produktów z 32 firm biorących udział w konkursie. Wszyscy producenci zostaną wyróżnieni dyplomami „za najwyższą jakość produktu" WIOSNA 2017.

Następujące firmy zostały dodatkowo nagrodzone:

Puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za zwycięstwo w XLVII KONKURSIE „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym" WIOSNA 2017 otrzymał:

Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyn Janeta w Lubomi.

Puchar Dyrektora Instytutu „za wyróżniającą się liczbę nagrodzonych wędlin" w XLVII KONKURSIE „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym" WIOSNA 2017 otrzymał:

Zakład Przetwórstwa Mięsnego HENRYK KOŁDRAS w Proszówkach.

Specjalne dyplomy za najwyżej ocenione produkty typu żywność wygodna otrzymał:

Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyn Janeta w Lubomi za bogracz i devolay drobiowy.

Specjalne wyróżnienie za uzyskanie wysokich not w ocenie sensorycznej zgłoszonych produktów typu żywność wygodna otrzymali:

Zakłady Mięsne „KAWIKS" w Patokach za pierogi z mięsem

oraz

Zakład Przetwórstwa Mięsa „MATTHIAS" Sp. z o.o. w Kolonii Zamek za gulasz wieprzowy - DANIE

oraz

Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyn Janeta w Lubomi za golonko pieczone w kapuście

Dyplomy otrzymali następujący producenci:

Osiemnaście produktów:

1. Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyn Janeta w **Lubomi** za sortymenty: bogacz, galaretka extra, tatar wołowy, pasztet bawarski, pieczeń z indyka, żurek śląski, karczek pieczony z boczkiem i cebulą, salceson golonkowy, kapuśniak, golonko pieczone w kapuście, pierogi z mięsem, devolay drobiowy, rolada wieprzowa pieczona w sosie własnym, pierogi z mięsem i szpinakiem, kurczak po królewsku, krokiety z mięsem, kiełbasa krucha z indyka, kiełbasa chłopska.

Dziesięć produktów:

2. Zakład Przetwórstwa Mięsnego HENRYK KOŁDRAS w **Proszówkach** za sortymenty: boczek w galare-

cie, pasztet z żurawiną, pasztet ze śliwką, kaszanka, golonko konserwowe, kornetki, golonko od Kołdrasa, kiełbasa leśna, zwyczajna, parówkowa.

Sześć produktów:

3. Zakłady Mięsne HENRYK KANIA S.A. w **Pszczynie** za sortymenty: pasztet z szynką MAESTRO, szynka konserwowa plastry, kiełbasa z serem, krupnioki śląskie, parówki z szynki MAESTRO, boczek pieczony.

Pięć produktów:

4. Zakłady Mięsne „SZUBRYT" Zbigniew Szubryt w **Chełmcu** za sortymenty: gulasz angielski 300 g, konserwa z PRL-u 300 g, wołowina w sosie własnym 300 g, szynka drobiowa 300 g, polędwica drobiowa 300 g.
5. Bell Polska Sp. z o.o. w **Niepołomicach** za sortymenty: kiełbasa śląska PREMIUM PIKOK, Bratwurst, salami naturalne 300 g, kiełbasa krakowska sucha 400 g PIKOK, salami pepperoni 300 g.

Cztery produkty:

6. Zakład Usługowo-Handlowy „WOJCIECHOWSKI" Zdzisław Wojciechowski w **Bukowcu** Opoczyńskim za sortymenty: salceson prezydencki, słonina wędzona, kaszanka, galaretka wieprzowa.
7. Zakłady Mięsne PAMSO S.A. w **Pabianicach** za sortymenty: kiełbasa podwawelska, kaszanka pabianicka, pasztet Mistrza Jeremiego, kiełbasa słowiańska.
8. Zakłady Mięsne „KAWIKS" w **Patokach** za sortymenty: galaretka z kurczaka, pierogi z mięsem, kiełbasa ze strychu, szynka z kotła.
9. Animex Foods Sp. z o.o. Sp.k. Oddział w **Starachowicach** za sortymenty: kiełbasa biała surowa, kiełbasa śląska Krakus, szynka konserwowa Krakus, kiełbasa szynkowa wieprzowa.
10. Zakłady Mięsne „BYSTRY" Sp. z o.o. Sp. kom. w **Swarzędzu** za sortymenty: pieczeń chlebowa z borowikami, mielonka królewska, pieprzowa Mistrza Andrzeja, parówki serowe.
11. Zakład Masarski JÓZEF KAROLCZAK w **Topoli Szlacheckiej** za sortymenty: kiełbasa śląska, galaretka z nóg wieprzowych, kaszanka gryczana, salceson włoski.

Trzy produkty:

12. „JAMIR" Sobieraj i Wspólnicy Sp. J. w **Bechcicach** za sortymenty: salceson biały, piecuch, kiełbasa ze świniobicia.
13. Zakład Przetwórstwa Mięsnego „Nowakowski" Sp. z o.o. w **Dąbrowie** za sortymenty: rolada domowa z pieca, pasztet mazowiecki, kiełbasa ze schabem.
14. SuperDrob S.A. Zakłady Drobiarsko-Mięsne w **Łodzi** za sortymenty: chrupiące Nuggetsy z kurczaka w delikatnej panierce 300 g, super serdelki z mięsa kurczaka, super kaszanka.
15. Zakład Przetwórstwa Mięsa „MATTHIAS" Sp. z o.o. w **Kolonii Zamek** za sortymenty: pasztet wieprzowy, gulasz wieprzowy - DANIE, parówki z szynki.
16. Zakłady Mięsne „Nove" Sp. z o.o. w

Nowem za sortymenty: krakowska sucha lux, parówki natura, kiełbasa podwawelska z szynki.

17. Zakład Przetwórstwa Mięsnego Małgorzata Kuś w **Rudzie Śląskiej** za sortymenty: bigos, krokiety z mięsem, pasztet borowikowy.
18. Zakłady Mięsne STANISŁAWÓW Sp. z o.o. w **Stanisławowie** za sortymenty: boczek pieczony, szynka słowiańska, szynka krucha.

Dwa produkty:

19. MRÓZ S.A. w **Borku Wielkopolskim** za sortymenty: frankfurterki, kiełbasa z czosnkiem niedźwiedzim.
20. Zakład Wędliniarski i Ubojnia GRZEGORZ KĘPA w **Czestkowie** za sortymenty: kiełbasa weselna, łopatka z babcinej spiżarni.
21. „DUBIMEX" Zakład Przetwórstwa Mięsa Sp. J. Zygmunt Dubielak w **Gostyninie** za sortymenty: pasztet z borowikami, kurczak szlachetny.
22. Zakład Przetwórstwa Mięsa Roman Aniołkowski i Ewa Aniołkowska Sp. J. w **Grudziądzu** za sortymenty: salceson królewski, polska.
23. Zakład Mięsny WASĄG Sp. J. w **Hedwiżynie** za sortymenty: kaszanka pieczona salceson wiejski.
24. „NASZ DRÓB" Sp. z o.o. w **Ujrzanowie** za sortymenty: kurczak po chińsku, kurczak po meksykańsku.
25. Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska" w **Żukowie** za sortymenty: kiełbasa chłopska pieczona, polędwica drobiowa z fileta.

Jeden produkt:

26. Zakład Masarski Henryka Zychowicz w **Daleszycach** za gołąbki.
27. Zakłady Mięsne „Łmeat - Łuków" S.A. w **Łukowie** za kiełbasę szynkową z wołowiną „Beefin".
28. LUKULLUS Sp. z o.o. Sp. kom. w **Michałowie** za pasztetową wędzoną.
29. AGRO-VISBEK BYDGOSZCZ Sp. z o.o. Zakład w Nakle nad **Notecią** za salceson extra z polikami.
30. Zakłady Mięsne „PEKPOL Ostrołęka" S.A. w **Ostrołęce** za kiełbasę Kurpiowskie Specjały.
31. BOHUN S.A. w **Szczecinie** za polędwicę surową Smak Natury.
32. Zakłady Mięsne Henryka Stokłosy Sp. z o.o. w **Śmiłowie** za parówki maślane.

Nagrodzone w Konkursie produkty mogą być znakowane znakiem towarowym „Produkt najwyższej jakości" WIOSNA 2017.

DYPLOM
NAGRODA
Bell

PRODUKT NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI
KONKURS
XLVII DNI PRZEMYSŁU MIĘSNEGO
Warszawa, 18 maja 2017 r.

PROMAROPEN 2017 CZYLI TURNIEJOWE ROZGRYWKI

TENIS MA WIELU MIŁOŚNIKÓW. I DOSKONALE O TYM WIEMY! W DNIACH 27-28 MAJA ODBYŁY SIĘ W OLSZTYNIE XIV MISTRZOSTWA POLSKI BRANŻY SPOŻYWCZEJ W TENISIE ZIEMNYM PROMAROPEN 2017.

promaropen

Tradycyjnie rozgrywany był na 8 kortach kompleksu Jodłowa. W zmaganiach wzięło udział 51 zawodników.

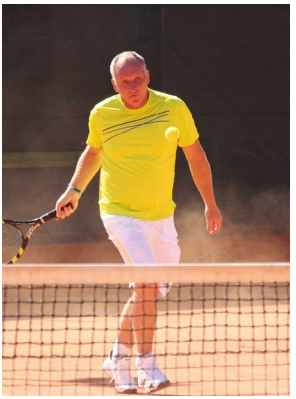
Turniej rozpoczął pokazowy mecz deblowy, którego główną „ozdobą" był podopieczny Promar - Maks Kaśnikowski. Maks jest obecnie numerem 1 w Polsce w singlu i deblu w kategorii do lat 14, zaś na świecie jest 25.

Uczestnicy rozegrali fantastyczne mecze, wspierani przez rodziny i współzawodników. Czas oczekiwań na kolejne pojedynki mijał w atmosferze pikniku i przyjacielskich rozmów. Wieczorem czekała na wszystkich uroczysta kolacja do białego rana.

Łącznie w imprezie wzięło udział 140 osób.

Co warte podkreślenia, w tym roku wystartowała nowa kategoria: Junior. Na korty wkracza bowiem kolejne pokolenie zawodników PromarOpen

Puchar Przechodni dla najlepszej drużyny, ufundowany przez Prezesa Indykpolu, trafił w tym roku ponownie w ręce firmy Indykpol. Gratulujemy!



PONIŻEJ ZNAJDĄ PAŃSTWO PRZYPOMNIENIE TEGOROCZNYCH WYNIKÓW W POSZCZEGÓLNYCH KATEGORIACH:

TURNIEJ JUNIORÓW:
1 Rydz-Kozłowski Tomasz
2 Ciepliński Miłosz

TURNIEJ KOBIET:
1 Mazuch Natalia - JBB Bałdyga
2 Świątek Beata - REX-POL Sp. z o.o.
3 Sośnicka Małgorzata, Łacińska Edyta - Indykpol S.A., Promar PPH

GRA POJEDYNCZA MĘŻCZYZN, DO 45 LAT:
1 Klimkowski Lech - Indykpol S.A.
2 Sośnicki Maciej - Indykpol S.A.
3 Ciepliński Klaudiusz, Krajewski Krzysztof - OLEWNIK ZM, Dunaj ZPR

GRA POJEDYNCZA MĘŻCZYZN, 45+:
1 Kapkowski Marek - Mikster Sp. z o.o.
2 Gontarz Mariusz - COVERIS RIGID POLSKA SP. Z. o.o.
3 Amielańczyk Włodzimierz, Staroń Jacek - Centaurus, REX-POL Sp. z o.o.

KATEGORIA OPEN:
1 Wojciechowski Rafał BALCERZAK I SPÓŁKA Sp. z o.o.
2 Szankin Dariusz
3 Marchewka Andrzej, Wiśniewski Piotr - Promar PPH, Mielczarek ZM

GRA PODWÓJNA:
1 Klimkowski Lech, Kulikowski Piotr - Indykpol S.A.
2 Sośnicki Maciej, Ramotowski Bartosz - Indykpol S.A., Animex Foods
3 Kapkowski Marek, Rams Paweł/Ciepliński Klaudiusz, Krajewski Krzysztof - Mikster Sp. z o.o. / OLEWNIK ZM, Dunaj ZPR

TURNIEJ POCIESZENIA:
1 Grabowski Grzegorz - Mogral
2 Nowakowski Piotr - Dunaj ZPR
3 Panek Mariusz, Jankowski-Guzy Jędrzej - Dunaj ZPR, Fresh Logistics Polska Sp. z o.o.

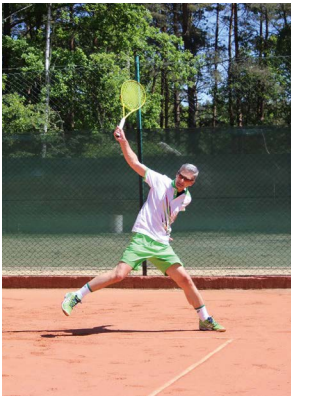
Za rok jubileuszowa, XV edycja Turnieju! Obiecujemy jeszcze więcej pozytywnych emocji i wyjątkowych atrakcji. Już dziś zapraszamy do udziału!

open
2017
promar

promarop

promar

promar



promarope

Partnerzy medialni

Partnerzy turnieju

SKUP MASZYN MASARSKICH

Kupujemy:

- maszyny poleasingowe
- maszyny do remontu
- linie produkcyjne
- całe Zakłady Mięsne
- i inne...

Oferujemy:

- szybką decyzję o zakupie maszyny
- płatności przelewem lub gotówką w dniu odbioru maszyny
- własny demontaż maszyn przy zachowaniu standardów BHP
- własny transport

Wyślij nam swoje maszyny z proponowaną ceną na maila: bartek@servo-maszyny.pl

lub skontaktuj się z nami telefonicznie:
+48 698 693 890

KUPIĘ

MASZYNY MASARSKIE

PŁATNE
GOTÓWKĄ

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

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

Mardi Sp. z o.o. sprzeda

dwie komory parzelnicze trzywózkowe firmy Pekmont, rok produkcji 2004

Tel. kom. 695 607 895, 607 030 741
Tel. 89 715 02 99

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, 609 606 248

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
- **kostkownice** 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

KALTEKS Krzysztof Bromirski

maszyny masarskie i agregaty chłodnicze

Zdjęcia maszyn i aktualności na stronie: www.kalteks.eu Sprzedaż również za pośrednictwem leasingu

- Handtmann vf-628 z wilkiem, odkręcarką i podrzymką, Rok 2005, na gwarancji
- Handtmann vf-200 monitor + linia al. - 216, 2009 Rok. Stan idealny gwarancja i uruchomienie produkcji
- Handtmann vf-200 monitor + linia al. - 216, 2007 Rok. Stan idealny gwarancja i uruchomienie produkcji
- Handtmann vf-80 mc po remoncie na gwarancji
- Handtmann vf-100 na gwarancji
- Handtmann vf-200 mc po remoncie na gwarancji
- Handtmann vf-200 monitor po remoncie na gwarancji
- Handtmann vf-50 po remoncie na gwarancji
- Handtmann vf-50/80 mc po remoncie na gwarancji
- Handtmann vf-300 po generalnym remoncie na gwarancji
- Kuter alexanderwer 65l 2010 r. na gwarancji
- Kuter manka 25l
- Masownica ruhle 150l
- Łuskarka lodu maja 2-walcowa 5.000 Kg na gwarancji
- Wilk k&g ww-130 na gwarancji
- Wilk wolfking ww-300 do mrożonego na gwarancji
- Naciągarki jelit automatyczne do handtmanna
- Rozdzielacz 2-lejkowy handtmann automatyczny
- Klipsownica poly-clip fca-3462, 2004 r. na gwarancji

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

92-634 Łódź ul: Ziarnista 26/30 NIP- 835-000-16-07 e-mail:biuro@kalteks.xnet.pl biuro@kalteks.pl tel. (00 48) 46 8746945, Filia: Jordanów 4a tel. kom.: (0048) 604-500-592 www.kalteks.eu, www.kalteks.pl fax. (00 48) 46 8746925

SKUP MASZYN UŻYWANYCH DO LAT 12 GOTÓWKA OD RĘKI

tel. 604 500 592 lub 468 746 945

e-mail: biuro@kalteks.pl

SPRZEDAM

• Łamacz kości LASKA MB6, • Kuter LASKA KR 500 VAC, •Separator INJECT STAR P40, Mieszałka Spomasz 350 l spirale, • Klipsownica automat Technopack DCAE do 75 mm, • Nastrzykiwarka Lutetia 2000 144 igły 142 noże 2 głowice, • Mała formierka do Hamburgerów, • Pakowaczka próżniowa Supervac GK169 z gwarancją, • Pakowaczka próżniowa SUPERVAC GK 862 - listwa 1300 mm pompy 1250+ 630 m^3 Bush, • Tunel obkurczajacy Supervac AT 8 z gwarancją, • Naprawa starszych nadziewarek Handtmann Vf 50, VF 80, VF 200 , VF 300. Tel. 606 579 099, 501 659 868

SPRZEDAM WYPOSAŻENIE MASARNI

Tel. 608 248 487

TANIO SPRZEDAM MASZYNY MASARSKIE:

- atmosy elektryczne firmy Vessmann 2 szt.
- nastrzykiwarka 10 igłowa firmy Ginther 1 szt.
- masownica próżniowa 200 L /włoska/ 1 szt.
- młynek koloidalny Stephan 1 szt.

Tel. 507 746 482

SPRZEDAM

• Kocioł warzelny elektryczny 600 l firmy PekMont, rok produkcji 2001; • Kuter 120 l 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, • Wilk 130 l Spomasz Żary • Kuter przelotowy • 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

ZUST - IGŁY

Oferujemy wszystkie typy igieł do nastrzykiwarek mięsa i ryb. Skup nastrzykiwarek.

tel: 604 46 92 62, mail: zust5@wp.pl

MASZYNY DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

Alimp
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

- Obkurczarka + osuszarka Multivac SE115+TE115
- Obkurczarka Cryovac 2 szt., nadziewarka VEMAG Robby 2
- Nastrzykiwarka Gunther PI 105 igieł
- Pakowaczka CRYOVAC do dużych elementów VS90
- Pakowaczka rolowa CSF TIROMAT Compact
- Pakowaczka dwukomorowa WEBOMATIC PE20 duże komory i listwy
- Nacinarka do szynek Tenderizer Schroder Max 500
- Skórowaczka Taśmowa: Grasselli, Maja VBA 3500
- Pompa-Booster 3000

Zdjęcia www.alimp.com.pl

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ, NATYCHMIASTOWY ODBIÓR I DEMONTAŻ

502 262 391 • 501 298 341 • 508 398 044

SPRZEDAM

- Separator SEPAmatic 1200, rok produkcji: 2005
- Nastrzykiwarkę Nowicki MH-3-16, rok produkcji: 2000

Tel. 500 071 853

SPRZEDAM

- KOMPLETNĄ LINIĘ DO UBOJU TRZODY o wydajności do 60 szt./h
- oraz LINIĘ DO UBOJU BYDŁA o wydajności do 12 szt./h

CENA DO UZGODNIENIA
e-mail: t.talkowski@maryniak.com.pl

WYDZIERŻAWIĘ UBOJNIĘ TRZODY CHLEWNEJ

Zakład w pełni przystosowany do wymogów unijnych. Posiada pozwolenie eksportowe. Wdrożony system HACCP, nadzór weterynaryjny. Ubojnia w pełni wyposażona posiadająca pozwolenie na ubój świń (450 jednostek przeliczeniowych tygodniowo), rozbiór mięsa wieprzowego (50 ton tygodniowo)

Tel. 608 519 387
e-mail: biuro@ppukoppol.pl
lokalizacja: pow. rabicki, woj. wielkopolskie

SPRZEDAM LUB WYDZIERŻAWIĘ

- dobrze prosperujący zakład mięsny z wyposażeniem (skup żywca, ubój, produkcja)
- lub same maszyny i urządzenia i lady chłodnicze z 15 sklepów mięsnych dodatkowo sieć sklepów mięsnych

na terenie trójmiasta i okolic

Tel. 605 126 342

SPRZEDAM MASZYNY

- Baseny nierdzewne 500 l 4 szt.
- Wilk 160
- Wilk 130
- Kuter 120 l, misa kwasowa
- Młynek niemiecki Famag
- Czyszczarka żołądków

Tel. 68 341 20 48

FIRMA BAZBI oferuje:

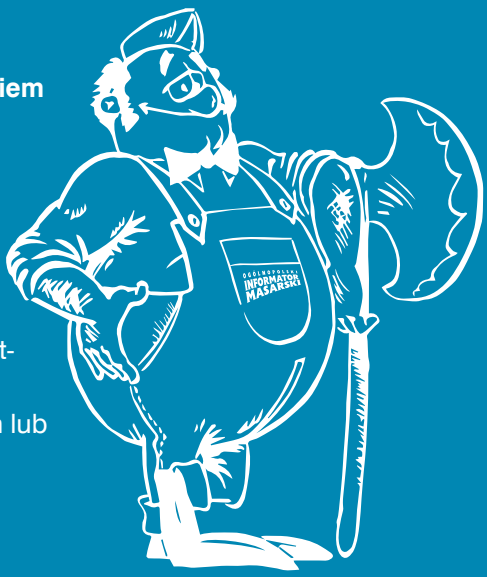
- **łuskarki do lodu** firm: HIGEL, MAJA, FUNK od 300 kg - 6.000 kg/24h (nowe i używane)
- **skórowaczki taśmowe** firm: MAJA, WEBER
- **kostkownice firmy** RÜHLE, TRIEF
- **nastrzykiwarki** RÜHLE i INJECT STAR 9-240 igieł
- **taśmy** i koła dociskowe do skórowaczek - różne typy

WYKONUJEMY REMONTY MASZYN POSIADAMY NAJNIŻSZE CENY MASZYN

tel. (33) 815 61 35 603 772 940

Uprzejmie informujemy, iż **warunkiem zamieszczenia** (lub przedłużenia) **ogłoszenia w giełdzie maszyn używanych** jest:

- uiszczenie przedpłaty (wg. cennika) przed każdorazową edycją lub w kwocie obejmującej wielokrotność edycji;
- oraz pisemne (faxem, e-mailem lub listownie) potwierdzenie treści i ilości edycji.



Brak przedpłaty i /lub niedostarczenie treści w terminie do 20. dnia miesiąca poprzedzającego wydanie Informatora, w którym ogłoszenie ma się ukazać, oznacza jego niezamieszczenie na łamach czasopisma.

Ogłoszenia w GIEŁDZIE publikowane są wyłącznie na zasadzie przedpłat!

CENNIK

Format strony	1/8	1/4	1/2	1
Ogłoszenie bez zdjęć	**100 zł***	**190 zł***	**360 zł***	**550 zł***
Maksymalna ilość zdjęć w ogłoszeniu	1	2	4	8
Cennik publikacji zdjęć	Dopłata za każde publikowane zdjęcie 20 zł brutto			

* Ceny brutto

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: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

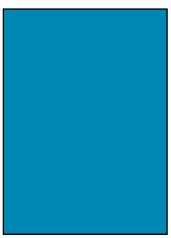
Zgłoszenia pod nr fax 89 533 43 30
lub adresem e-mail: masarski@koopress.com

Dane techniczne materiałów do reklam

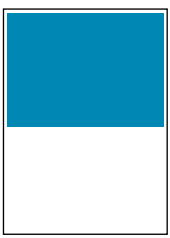
Ogłoszenia do naszego informatora możecie Państwo dostarczyć w następujących formatach graficznych:

1. **EPS** CMYK z Illustratora z fontami zamienionymi na krzywe, rozdzielczość osadzonych grafik - nie mniejsza niż 300 dpi. (wersja CS6 i niższa)
2. **PDF** CMYK z fontami zamienionymi na krzywe, rozdzielczość osadzonych grafik - nie mniejsza niż 300 dpi
3. **TIFF** CMYK o rozdzielczości 300 dpi

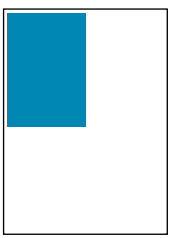
Formaty reklam:



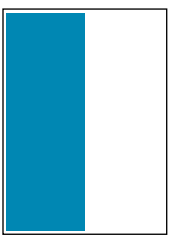
1 strona spadowa*
144 x 205 mm



1/2 strony
119 x 88 mm



1/4 strony
58 x 88 mm



1/2 strony w pionie
58 x 177 mm

*Wszystkie ważne elementy reklamy na **1 stronę**: teksty, znaki firmowe, muszą być umieszczone min. 8 mm od krawędzi strony i mieścić się w obszarze 128 x 189 mm. Reklama na 1 stronę musi być przygotowana ze spadami +5 mm od każdej krawędzi strony. Wymiar reklamy ze spadami: 154 x 215 mm.

Spad drukarski – obszar druku, który wychodzi poza krawędź ostatecznej publikacji. Spad gwarantuje, że obszar druku będzie dochodził do samej krawędzi po przycięciu arkusza.

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

ROZBIÓR

linie rozbiorowe, brzeszczoty
ALIMP
ALIMPEX
ANBIEL
ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
DADAUX POLSKA
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
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
ELEKTROCAR
ERKA
EURODIS
KRAK-KULINARIA
MASTER
NOMAX
NOWPOL
NOWIMEX
PAK
PANEPOL
PLAN
PODAN
SMAKSTAL
PROMAR
R. THIELMANN
SWORD
TECH-POL
TI-MA
WEINDICH
WEST
WIOLETTA
WALOWSKY
ŻUK-POL
roboty tnące/znakowanie tusz
BASS Technology
PODAN
tasaki, topory
AGNEX
ART-MAS
EUROMASZ
DADAUX POL
HERMANS
KRAK-KULINARIA
MASTER
NOMAX
LAY PRZYPRAWY
NOWPOL
R. THIELMANN
TECH-POL
ŻUK-POL
ostrzałki do noży, stalki
AGNEX
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
ELEKTROCAR
EURODIS
EUROMASZ
GROS
HERMANS
INWESTEL
INTER-MASCH
KRAK-KULINARIA
JELITEX
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
MASTER
NOMAX
NOWPOL
PAK
PODAN
R. THIELMANN
DADAUX POL
TECH-POL
TI-MA
WEBER POLAND
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
maszyny do ostrzenia noży
ART-MAS
BENEKO
ELEKTROCAR
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
MASTER
PODAN
PROMAR
WIBO BT
WIEJAK
piły (w tym taśmowe)
AGNEX
ART-MAS
COMBI LINE
DADAUX POLSKA
ERKA
KRAK-KULINARIA
INWESTEL
KOMEL
MADO
MASTER
PEK-MONT
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
SOLARM
SWORD
WEINDICH
WILK
piły do kości pokrzepowej
PODAN
sterylizatory (noży, pił)
ANBIEL
ARKA
ASMET
AWE POLAND
BENEKO
COMBI LINE
DAKSTAR
EKO SPOŻ. BUILDING
EKOMEX
ERKA
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
GAUDEN KAZIMIERZ
GOSTER
GROS
HEMA-PROMEAT
HENPOL
HÖCKER
JUMOPOL
KOMEL
MASMET
MASTER
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROBAL
PROJEKT-POL
SERVO
SMAKSTAL
R. THIELMANN
SKALA
SKRZYP
SPOMASZ WROCŁAW
SOLLID
STALMIX
STOL-MET
TECHMAKO
TECHMET
TECH-POL
TI-MA
UNIMASZ
WEINDICH
WIBO BT
WIOLETTA
WIEJAK
skórowaczki
ALBA
ALASKA
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA

DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
FIRMA WW
KRAK-KULINARIA
MASTER
SMAKSTAL
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
TECHMET
WALOWSKY
WEINDICH
WEST

cymbry

DAKSTAR
JBJ CONSULTING
TECHMET

wózki do skórowania bydła

BASS Technology
COMBI LINE
GOSTER
JUMOPOL
MASTER
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
TRACZ
WEINDICH

odbłoniarki

ALASKA
ALBA
DADAUX POLSKA
EKOMEX
ELEKTROCAR
KRAK-KULINARIA
MASTER
MAVE4
PAK
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA

odkostniarki (w tym głowice odkostniające)

ARENDT
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
ELEKTROCAR
ELTI
GRANA VENDING
KOKO
MASTER
MAVE4
PROMAR
SERVO
R. THIELMANN
TECH-PLUS
UNIVERSAL
WEINDICH
WIOLETTA

oparzelniki zanurzeniowe

BASS Technology
METEX
PEK-MONT
TECHMET

odmięśniarki

ELEKTROCAR
SERVO
R. THIELMANN
TECH-PLUS

opalacze do głów

KOMA
MASTER
PODAN
TECH-POL
R. THIELMANN
WEINDICH

urządzenia do wyciągania żeberek

BENEKO
EKOMEX
INWESTEL
MASTER
PODAN
TECH-POL
WEINDICH
ŻUK-POL

urządzenia do wyciągania kości łopatkowej

PODAN

odciążniki sprężynowe

ERKA
KOMEL
MASTER
METEX
PAK
PODAN
R. THIELMANN
TECH-POL
WEINDICH
WIOLETTA

gumy i taśmy do skórowaczek

WEST

stanowiska do rozbioru bydła, podesty automatyczne

ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
HENPOL
MASMET
PEK-MONT
PLAN
PODAN
TECHMET

urządzenia do pozyskiwania krwi

BASS Technology
MASTER
PEK-MONT
TECHMET

separatory

ALIMP
BASS Technology
COMBI LINE
EKOMEX
ELEKTROCAR
ELTI
METGIS
MAVE4
PODAN
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET

ROZDRABNIANIE, KUTROWANIE

kostkarki

ALIMP
BASS Technology
EKOMEX
MADO
R. THIELMANN
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA

kostkownice

ALIMP
ALBA
BASS Technology
DADAUX POLSKA
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
MADO
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WEST
WILK
WIOLETTA

krajalnice automatyczne

ALIMPEX
BENEKO
DADAUX POLSKA
EKOMEX
KAZBI
MADO
MAVE4
PP GAL
REGIS
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
SOLARM
TECH-PLUS
WEBER POLAND
WEINDICH
WIEJAK
WIOLETTA

kutry (misowe, próżniowe, przelotowe)

ALIMPEX
ALBA
DADAUX POLSKA
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
GRANA VENDING
KRAK-KULINARIA
MADO
MAVE4
MEATTECH

Metalbud

METGIS
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
REGIS
REX-POL
REYNPOL
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID
SPO-MAS-BIS
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA

młynki koloidalne

BENEKO
EKOMEX
ELEKTROCAR
DAR-MASZ
DADAUX POLSKA
GROS
MASTER
METGIS
MŁYNKOL
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID

SOLARM
WEINDICH
WIOLETTA
terminizatory-kutry
EKOMEX
MADO
Metalbud
R. THIELMANN
TECH-PLUS
WEINDICH
WIOLETTA
wilki
ALBA
ALIMP
DADAUX POLSKA
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GOBLEX
GRANA VENDING
KRAK-KULINARIA
MADO
MAVE4
Metalbud
METGIS
INTER-MASCH
PAK
PP GAL
PROMAR
REGIS
REVIC
REYNPOL
R. THIELMANN
SERVO
SOLARM
SOLLID
SPO-MAS-BIS
TI-MA
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA
rozdrabniacze do mięsa mrożonego
PODAN

NASTRZYKIWANIE, MASOWANIE

nastrzykiwarki
ASSIST
BENEKO
BOKAMA SERWIS
GAROS
EKOMEX
ELEKTROCAR
EWA BIS
KARPOWICZ
INWESTPOL CONSULTING
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
MASTER
MAVE4
METALBUD
SKRZYP
SMAKSTAL
PP GAL
PROMAR
REGIS
REX-POL
R. THIELMANN
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WEST
VEMAG Polska
igły do nastrzykiwarek
AGNEX
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
ELEKTROCAR
KARPOWICZ
MASTER
METGIS
NOWPOL
PODAN
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
SKRZYP
TECH-POL
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WEST
WIOLETTA
VEMAG Polska
masownice
ALIMP
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
EWA BIS
FIRMA WW
GAROS
GAUDEN KAZIMIERZ
INWESTPOL CONSULTING
JOTES
KRAK-KULINARIA
KARPOWICZ
MADO
MASMET
MAVE4
MATALBUD
PEK-MONT
PP GAL
PROMAR
REGIS
SPOMASZ WROCŁAW
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WEINDICH
WIOLETTA
masownice próżniowe
ALIMP
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
FIRMA WW
GAUDEN KAZIMIERZ
GRANA VENDING
INWESTPOL CONSULTING
KARPOWICZ
LAMBDA-H-L
MASMET
MAVE4
Metalbud
PEK-MONT
PP GAL
PROMAR
REVIC
R. THIELMANN
SERVO
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
WEINDICH
WIOLETTA
mieszałki
ALIMP
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GRANA VENDING
INWESTPOL CONSULTING
JASTEF
MADO
MAVE4
N&N
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
REGIS
REVIC
REYNPOL
SERVO
SOLLID
SPO-MAS-BIS
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA
VEMAG Polska
mieszałko-masownice
EKOMEX
ELEKTROCAR
DAKSTAR
GRANA VENDING
INWESTPOL CONSULTING
MASMET
Metalbud
PEK-MONT
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WEINDICH
WEST
WIOLETTA
stacje przygotowania solanki
BASS Technology
PP GAL
WALOWSKY
VEMAG Polska

NADZIEWANIE

nadziewarki
ALIMP
ALBA
ASSIST
BENEKO
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
DADAUX POLSKA
EKOMEX
GROS
GOBLEX
LAY PRZYPRAWY
MADO
MAVE4
Metalbud
PAK
PEK-MONT
PLAN
PP GAL
PODAN
PROMAR
REGIS
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
TECH-POL
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
VEMAG Polska

WIOLETTA
linie do produkcji parówek
ALBA
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
MAVE4
PODAN
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
REYNPOL
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
kotleciarki, linie do prod. hamburgerów
ALIMP
DADAUX POLSKA
EKOMEX
GOBLEX
MADO
MASMET
MAVE4
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
odkręcarki do kiełbas i jelit naturalnych
ALBA
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
EKOMEX
MADO
MASTER
MAVE4
PLAN
PODAN
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
wiązarki do mięs
DAMAR
WEINDICH
naciągarki jelit naturalnych
EKOMEX
MAVE4
PLAN
PP GAL
PROMAR
SERVO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
pompy do farszu
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
MASTER
PLAN
PP GAL
R. THIELMANN
MAVE4
SERVO
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
foremki
ANDPOŁ
ARKA
ASSIST
BENEKO
FLOK
HERMANS
JELITEX
LASKUS
LENMAS
MASTER
METALOWIEC BIAŁYSTOK
NADEX
NOMAX
NOWPOL
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
SKRZYP
SOLLID
R. THIELMANN
TECH-PLUS
WEGA
WEINDICH
wieże, kolumny do formowania szynek
ARKA
EKO SPOŻ. BUILDING
DAKSTAR
GOSTER
LENMAS
MASTER
MAVE4
METALOWIEC BIAŁYSTOK
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
SKRZYP
SOLLID
R. THIELMANN
TARMET
TECH-POL
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA
wózki do farszu
ALIMP
BOKAMA SERWIS
DAR-MASZ
EKO SPOŻ. BUILDING
GOSTER
GRANA VENDING
JUMOPOL
HENPOL
HÖCKER
KISZEL
MASTER
PAK
PODAN
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
STALKART
STALMIX
TRACZ
WAMMA
WEINDICH
WIBO B.T.
WIOLETTA
wanny masarskie
ARKA
BOKAMA SERWIS
BRÖKELMANN
DAKSTAR
EKO SPOŻ. BUILDING
GOSTER
JUMOPOL
KISZEL
KRUP-STAL
MADO
MASMET
MASTER
POLMIX
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
SOMET
STALKART
TARMET
TRACZ
WAS-POL
WEINDICH
WIOLETTA

JELITA NATURALNE

ANDPOŁ
ANEPOL
BHZ
CAMMPOL
GEMM-POL
GROTEX
HERMANS
JELITEX
JELUX
LENMAS
NOMAX
NOWORIM
NOVUM
PANEPOL
PEKPOL
ZYCHAL INTERNATIONAL
PROMAR
REICO
T&K
TOMPOL
VECTOR-FOOD
WEINDICH
WIBIAL
ŻUK-POL

OSŁONKI

barierowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
CARLESTAM
DARMEX CASING
FLOK
FOL-PACK
GOBLEX
HEKA CASINGS
HERMANS
JELITEX
JELUX
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LAY PRZYPRAWY
NADEX
NOMAX
PANEPOL
PROMAR
SOLLID
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL
białkowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
DARMEX CASING
FABIOS
FLOK
FOL-PACK

HERMANS
JELUX
JELITEX
KRAK-KULINARIA
KONRAD
LENMAS
NOMAX
PAK
PANEPOL
SOLLID
WEINDICH
WIBIAL
ŻUK-POL

celulozowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
FLOK
HERMANS
JELITEX
JELUX
JOKES
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
NADEX
NOMAX
PANEPOL
SOLLID
WEINDICH
WIBIAL

marszczone
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BHZ
BENEKO
CAMMPOL
FABIOS
FLOK
GĄSIOR
GROTEX
HEKA CASINGS
HERMANS
JELITEX
JELUX
LENMAS
PAK
PANEPOL
SOLLID
WEINDICH
ŻUK-POL

marszczenie osłonek
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
CASETECH POLSKA
DARMEX CASING
FABIOS
FLOK
HEKA CASINGS
HERMANS
JELITEX
NOWORIM
PANEPOL

nadruk na osłonkach
ASSIST
BASS Technology
BENEKO
CAMMPOL
CARLESTAM
DARMEX CASING
FOL-PACK
FLOK
GĄSIOR
HEKA CASINGS
HERMANS
JELITEX
JELUX
KONRAD
NOMAX
PAK
PANEPOL
PROMAR
SOLLID

poliamidowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
DARMEX CASING
FLOK
GĄSIOR
GROTEX
HEKA CASINGS
HERMANS
JELITEX
JELUX
KONRAD
KRAK-KULINARIA
LENMAS
NOMAX
PAK
PANEPOL
PROMAR
SOLLID
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL

szyte
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
FABIOS
FLOK
INDASIA
JELITEX
KRAK-KULINARIA
NADEX
NOMAX
REGIS
SOLLID
WEINDICH
WIPOL

tomofan
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
JELITEX
NADEX
WEINDICH

wielowarstwowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
DARMEX CASING
FLOK
GĄSIOR
GOBLEX
HERMANS
INCO-VERITAS
JELITEX
JELUX
LENMAS
NOMAX
PAK
SOLLID
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL

wiskozowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
FLOK
GROTEX
HERMANS
JELUX
NOMAX
PAK
SOLLID
WEINDICH
ŻUK-POL

kolagenowe jadalne
FABIOS
Fcase

LINIE PRODUKCYJNE

linie do produkcji mięsa mielonego
BASS Technology
VEMAG
WALOWSKY

linie do produkcji wyrobów convenience
BASS Technology
VEMAG
WALOWSKY

WĘDZENIE PIECZENIE

dymogeneratory
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
MASTER
PEK-MONT
POLMIX
PROMAR
REX-POL
SKRZYP
SPOMASZ WROCŁAW
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
VEMAG Polska
ZASADA

preparaty dymne, dymy wędzarnicze
ASSIST
BENEKO
BJ PRODUCTS
BRÖSTE
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
ELEKTROCAR
EUROCONSULTANT
FLOK
GROS
INWESTEL
LENMAS
MOGUNTIA

NOMAX
NOWPOL
C. E. ROEPER
RETTENMAIER
PANEPOL
PROMAR
SOFRAPOL
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH

folie celulozowe do wędzenia i parzenia

CELULOZON

intensyfikatory zapachu

ASSIST
BENEKO
JELITEX
LENMAS

komory wędzarnicze

ALASKA
ALIMP
ALIMPEX
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GOBLEX
GROS
JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
METALBUD
PEKMONT
POLMIX
PROMAR
PROTECH
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
SOLLID
SORGO
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
TESPO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA

sita, siatki do wędzenia

MAT
METEX

komory wędzarniczo-parzelnicze

ALIMPEX
BOKAMA SERWIS
BRÖKELMANN
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
METALBUD
PEK-MONT
POLMIX
PROMAR
REX-POL
REVIC
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
TESPO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
ZASADA

kosze do wędzenia

ALIMP
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
HÖCKER
JUGEMA
MASTER
PEK-MONT
POLMIX
PROJEKT-POL
REX-POL
R. THIELMANN
SKRZYP
SOLLID
SPOMASZ WROCŁAW
TECHMAKO
TRACZ
WEINDICH

kotły do gotowania i parzenia

ALIMP
ASMET
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GOSTER
GROS
JOTES
JUGEMA
KARPOWICZ
LAMBDA-H-L
MAVE4
METALBUD
PEK-MONT
POLMIX
REVIC
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
TECH-PLUS
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA

komory dojrzewalnicze

ALIMP
ALIMPEX
BASS Technology
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
JOTES
PEK-MONT
PROMAR
PROTECH
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SORGO
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
ZASADA

wiórki, zrębki, klocki wędzarnicze

AWPOL
BENEKO
CAMMPOL
ELEKTROCAR
GROS
INWESTEL
JELITEX
KRAK-KULINARIA
Monrol
NOMAX
NOWPOL
PAK
PROMAR
RETTENMAIER
REX-POL
TESPO
WEINDICH
WYROBY DRZEWNE D. KLIMA
ZRĘBEK

wózki wędzarnicze

ALIMP
ANBIEL
ARKA
ASMET
BOKAMA SERWIS
BRÖKELMANN
DAKSTAR
DAR-MASZ
ELEKTROCAR
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA BYLIŃSKI
FIRMA WW
JUMOPOL
GOSTER
GROS
HENPOL
JOTES
JUGEMA
KESMET
KOKO
LAMBDA-H-L
MASMET
MASTER
MAT
METEX
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROJEKT-POL
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SOMET
STALKART
STALMIX
SPOMASZ WROCŁAW
TECHMAKO
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
WAMMA
WAS-POL
WEINDICH
WIBO B.T.
WIEJAK
WIOLETTA
ZASADA

kije wędzarnicze

ANBIEL
ARKA
ASMET
BENEKO
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
ELEKTROCAR
GROS
HÖCKER

JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
LENMAS
MASMET
MASTER
MAT
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
REX-POL
SOLLID
STALKART
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
TECH-PLUS
TECH-POL
TRACZ
WAS-POL
WIBO B.T.
WIEJAK

piece, piekarniki (w tym obrotowe)

DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
JUGEMA
LAMBDA-H-L
PEK-MONT
PROMAR
REX-POL
R. THIELMANN
RATIONAL POLSKA
SERVO
SKRZYP
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA

palniki gazowe do komór parzelniczych, pieców i kotłów warzelnych

TERMICA

fabryki szynek iberyjskich

BASS Technology
COMBI LINE

CHŁODZENIE

agregaty chłodnicze

EKOMEX
ELEKTRONIKA
G.P.D.
GROS
KERIMIKS
KLIMEX
PEK-MONT
POLARIS
PROMAR
R. THIELMANN
REX-POL
SERVO
TREPKA
ZAKŁ. REG. WODOMIERZY
WIOLETTA

amoniakalne urządzenia chłodnicze

G.P.D.
KERIMIKS
TOPS
WIOLETTA

instalacje chłodnictwa przemysłowego

C&K SYSTEM
EKOMEX
ELCHŁOD
ELEKTRONIKA
G.P.D.
IGLOTECH
KERIMIKS
POLARIS
R. THIELMANN
SZRON

komory chłodnicze

BAAS-PANEL
COLD'OR
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTRONIKA
EWA BIS
FROZ SYSTEM
G.P.D.
GROS
KERIMIKS
PANELTECH
PEK-MONT
POLARIS
POLMIX
REX-POL
R. THIELMANN
SORGO
TECH-PLUS
TOPS
TREPKA

komory szybkiego schładzania

ALIMPEX
BASS Technology
EKOMEX
DAKSTAR
EWA BIS
G.P.D.
KERIMIKS
Metalbud
PROTECH
PEK-MONT
POLARIS
PROMAR
REX-POL
SERVO
R. THIELMANN
TECHMET
TECH-PLUS
WALOWSKY
VEMAG Polska
ZASADA

komory rozmrażalnicze

ALIMPEX
EKOMEX
G.P.D.
EWA BIS
KERIMIKS
PEK-MONT
PROTECH
REYNPOL
REX-POL
SERVO

zamrażarki płytowe

EWA BIS
G.P.D.
GRASSO
PODAN
SERVO

drzwi chłodnicze

ALIMP
ANBIEL
ARKA
ASMET
BASS-PANEL
COLD'OR
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTRONIKA
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA BIELICKI
FIRMA BYLIŃSKI
FIRMA WW
FROZ-SYSTEM
GOSTER
G.P.D.
GREŃ
HENPOL
JOTES
JUMOPOL
KARPOWICZ
KERIMIKS
KESMET
KOKOT STAL
MASMET
MASTER
MAT
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PANELTECH
PEK-MONT
POLMIX
PROJEKT-POL
PRZEDS. URZĄDZ. CHŁOD.
REX-POL
SKRZYP
SZRON
STALMIX
TECHMET
WAMMA
WIBO BT
WIEJAK
WT-POLSKA
ZASADA

klamki, zawiasy itp. do drzwi chłodniczych

ARKA
ANBIEL
ASMET
DAKSTAR
FROZ-SYSTEM
GOSTER
G.P.D.
MASTER
PEK-MONT
POLMIX
PROJEKT-POL
REX-POL
SKRZYP
STALMIX
WIBO BT
WIEJAK

meble chłodnicze

ALFACO

czynniki chłodnicze

ALFACO

regulatory i czujniki temperatury, ciśnienia

APAR
AMPERO-THERMO-EST
DANFOSS
ELEKTRO-INSTAL
ELMI
GOBLEX
G.P.D.
LAB-EL
MERA
PC THERM
POLIŃSKI AMT
TERMPOL
TESCO
WT POLSKA

termometry, higrometry

APAR
ELMETRON
LAB-EL
MERA
TESTO
TERMOPRODUKT

łuskarki lodu

BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
DAKSTAR

DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
G.P.D.
GROS
KARPOWICZ
METALBUD
PANEPOL
PROMAR
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
WOLF SYSTEM
suchy lód
WOLF SYSTEM
chillery
ALFACO
ALIMP
EKOMEX
ELCHŁÓD
WEINDICH
wytwornice lodu
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DADAUX POLSKA
ELEKTROCAR
GOBLEX
G.P.D.
GRASSO
KARPOWICZ
KERIMIKS
GROS
METALOWIEC BIAŁYSTOK
METALBUD
R. THIELMANN
POLARIS
SAORA
SERVO
REX-POL
TECH-PLUS
WALOWSKY
elektroniczne sterowniki chłodnicze
ALFACO
wytwornice wody lodowej
EKOMEX
G.P.D.
KARPOWICZ
PEK-MONT
REX-POL
R. THIELMANN
chłodnice przemysłowe
G.P.D.
GRASSO
KERIMIKS
REX-POL
SERVO
TECH-PLUS
klimatyzacja, wentylacja
ALFACO
C&K SYSTEM
DANFOSS
CALWENT
EKOMEX
ELEKTRONIKA
G.P.D.
IGLOTECH
KERIMIKS
KLIMEX
SERVO
TREPKA
WIOLETTA
WOLF SYSTEM
nadwozia chłodnicze
G.P.D.

PAKOWANIE, OPAKOWANIA

automaty klipsujące, klipsownice
ALIMP
ALBA
BENEKO
DADAUX POLSKA
DARMEX CASING
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
MADO
MAGA
PAK
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
SMAKSTAL
SOLARM
SOLLID
TI-MA
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
klipsy, pętelki
ALIMP
ALBA
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
DARMEX CASING
EKOMEX
ELEKTROCAR
FLOK
GOBLEX
GROS
HERMANS
JELUX
LENMAS
MASTER
MENING
NADEX
NOMAX
NOWPOL
PAK
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
SMAKSTAL
SOLARM
SOLLID
TI-MA
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
pętelkownice sznurowe
PODAN
maszyny pętelkujące i wiążące
DAMAR
linie pakujące
BASS Technology
DAMAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
EWA BIS
GOBLEX
KAZBI
KOLITH
KRAM
MADO
MAVE4
MULTIVAC
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
TECH-PLUS
TEPRO
ULMA PACKAGING
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
maszyny rolowe do pakowania
BASS Technology
DADAUX POLSKA
EKOMEX
ELEKTROCAR
MULTIVAC
PP GAL
PROMAR
SERVO
TEPRO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
folie do maszyn rolowych
ARTGOS
ASSIST
BOKAMA SERWIS
CARLESTAM
DADAUX POLSKA
EKOMEX
FOL-PACK
GOBLEX
JELUX
KRAM
MULTIVAC
NADEX
SERVO
WEINDICH
pakowarki
ALIMP
AVO WERKE
BASS Technology
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
DAR MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
EWA BIS
GOBLEX
KOLITH
KRAK-KULINARIA
MULTIVAC
PAK
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
SMAKSTAL
SOLARM
TEPRO
ULMA PACKAGING
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
gorące stoły
ASSIST
BASS Technology
BENEKO
DIBAL POLSKA
EKOMEX
GOBLEX
KRAM
MASTER
MULTIVAC
PAK
TECH-PLUS
WEINDICH

WIOLETTA
obkurczarki
BASS Technology
BOKAMA SERWIS
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
KOLITH
LENMAS
MADO
MULTIVAC
PP GAL
PROMAR
SERVO
ULMA PACKAGING
WEINDICH
siatki (w tym termokurczliwe)
ASSIST
AGNEX
BENEKO
CAMMPOL
DAMAR
EKOMEX
FLOK
HERMANS
INDASIA
JELITEX
JELUX
NOMAX
NOWPOL
PAK
PEKPOL
PODAN
SOLLID
TOMPOL
WEINDICH
ŻUK-POL
przędza wędliniarska
AGNEX
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
EKOMEX
FLOK
HERMANS
JELUX
KRAK-KULINARIA
LENMAS
NADEX
NOMAX
NOWPOL
PAK
WEINDICH
ŻUK-POL
sznurki ozdobne
AGNEX
ALIMP
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
DAMAR
EURODIS
EKOMEX
FLOK
HERMANS
JELUX
LENMAS
NADEX
NOWPOL
PAK
PAWEŁ DYGOŃ
PODAN
SOLLID
WEINDICH
wiązarki
MOSCA DIRECT POLAND
woreczki termokurczliwe
ALASKA
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
CARLESTAM
EKOMEX
FLOK
FOL-PACK
GĄSIOR
GOBLEX
HERMANS
JELITEX
KRAM
NADEX
PEKPOL
PODAN
WALOWSKY
WEINDICH
ŻUK-POL
worki do wieży i pasteryzacji
CARLESTAM
EKOMEX
JELITEX
LENMAS
MERCUR
SOLLID
WEINDICH
foremki, puszki (inne metalowe)
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
FOL-PACK
JELITEX
JELUX
LENMAS
MASTER
NADEX
NOVUM
PAK
PEKPOL
PEK-MONT
SKRZYP
SOLLID
TOMPOL
WEINDICH
pojemniki i skrzynki plastikowe
AGNEX
ANDPOŁ
ARCA SYSTEM
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
CLEVRO
ERG
FLOK
HERMANS
JELITEX
KOMI POLSKA
LENMAS
NOWPOL
PEK SAN
PODAN
WEINDICH
etykiety
ALASKA
BENEKO
DIBAL POLSKA
FLOK
FOL-PAC
GOBLEX
MASTERPRESS
MULTIVAC
NADEX
NOWPOL
RADWAG
SYSTEMY WAGOWE
K. JAKUBCZAK
TECH PLUS
WEINDICH
wagi etykietujące
BENEKO
BOKAMA SERWIS
DIBAL POLSKA
EKOMEX
KAZBI
KOLITH
MADO
MULTIVAC
SYSTEMY WAGOWE
K. JAKUBCZAK
PRO-NOVA
SATO
TECHMET
WEINDICH
YAKUDO PLUS
linie ważąco-etykietujące
BASS Technology
KOLITH
YAKUDO PLUS
etykieciarki
KOLITH
PODAN
YAKUDO PLUS
sznurowarki
PODAN
linie formowania i pakowania w kartony
BASS Technology
PODAN
drukarki atramentowe
BASS Technology
SYSTEMY WAGOWE
K. JAKUBCZAK
TECHMET
detektory metali
ALIMP
DIBAL POLSKA
KAZBI
MADO
MAVE4
MULTIVAC
PODAN
R. THIELMANN
WOLF SYSTEM
opakowania próżniowe
ELEKTRO-INSTAL
GOBLEX
M&M
pasteryzatory
PEK-MONT

PRZYPRAWY

dekoracyjne
AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ALL SPICE
ASSIST
BHZ
BJ PRODUCTS
BENEKO
CAMMPOL
CARLESTAM
C.F.T PREYS
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GOLDMANN HSH
GROTEX
HERMANS
INWESTEL
JELITEX
JELUX
Jutrzenka Colian
KRAK-KULINARIA
KRIST

CENNIK REKLAM

Cena jednostkowa za reklamę (2 kolory) w zależności od ilości zamówionych edycji

Powierzchnia reklamowa	1	3	6	12
1 strona	760 zł*	685 zł*	650 zł*	610 zł*
1/2 strony	550 zł*	490 zł*	465 zł*	440 zł*
1/4 strony	420 zł*	380 zł*	360 zł*	340 zł*

Cena jednostkowa za reklamę (pełnokolorową) w zależności od ilości zamówionych edycji

1 strona	1520 zł*	1370 zł*	1300 zł*	1220 zł*
1/2 strony	1100 zł*	980 zł*	930 zł*	880 zł*
1/4 strony	672 zł*	608 zł*	576 zł*	544 zł*

* Ceny netto

Informujemy, że jesteśmy płatnikiem VAT (23%)
Termin oddania numeru do druku - 25. dnia każdego miesiąca
Konto: KOOPRESS Sp. z o.o.
PKO BP SA I O/Olsztyn 70102035410000570202800811 SWIFT: BPKO PL PW