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

WRZESIEŃ

Gdy aura ma się ku jesieni i następuje nieoczekiwany koniec lata, startujemy z wrześniowym wydaniem. Mamy dla Państwa trochę egzotyki na początek. A gdyby tak, przenieść choć na chwilę, na nasze stoły, nietypowe gatunki mięs - może Macie ochotę na gulasz z mięsa wielbłądziego? Uprzejmie donoszę, że przepis serwujemy na łamach wrześniowego numeru. Może się Państwo skuszą, w poszukiwaniu nowych doznań smakowych…? Mamy jeszcze w zanadrzu coś na ząb z kangura oraz strusia. Poznajmy walory odżywcze i kulinarne egzotycznych mięs. /s. 12/ Ponadto, w temacie zdrowia i dbania o siebie, nasi eksperci poruszają zagadnienie kwasów tłuszczowych - Omega 3 i Omega 6 - co powinniśmy o nich wiedzieć? Jaką rolę odgrywają w codziennej diecie? Nie zapominajmy o odpowiednich proporcjach - racjonalny stosunek Omega 3 i Omega 6 to podstawa! Specjaliści kładą szczególny nacisk na ich dostarczanie do organizmu z dietą. /s. 28/ Przed nami Targi Polagra. Zapraszamy do odwiedzenie stoisk z ofertą firm goszczących na łamach naszego wydawnictwa. To szczególna okazja do rozmów biznesowych i punkt wyjścia po nowe możliwości. W tym numerze /s. 54/ prezentujemy listę laureatów konkursu o Złoty Medal MTP dla targów Polagra Food, Polagra Tech oraz Pakfood.
Na ostatniej prostej jest już rywalizacja o Wybór Konsumentów - kto zwycięży zdecydują goście targów i internauci. W dniach 25-28 września br. będziecie mogli osobiście oddać swój głos.
Do zobaczenia na Polagrze!

{ Pamiętajmy o świadomych wyborach artykułów żywnościowych, bo w ten sposób możemy też wpłynąć na wytwórców, aktywizując rozwój produkcji w stronę lepszej jakości, a co za tym idzie wartości odżywczych dla nas - konsumentów. }

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

Automatyczny wilk kątowy W-200 B

MASZYNY I URZĄDZENIA
dla przetwórstwa spożywczego i higieny produkcji

przeznaczony do rozdrabniania bloków mięsa mrożonego do -20°C oraz wykonywania innych operacji technologicznych w zależności od użytego osprzętu

POLAGRA-TECH
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

Serdecznie zapraszamy na nasze stoisko podczas Targów POLAGRA-TECH w Poznaniu, w dniach 25-28 września 2017, pawilon 5, stoisko 94

NASTRZYKIWARKI SERII SAS

SIŁA
NOWYCH TECHNOLOGII

KUTRY PRÓŻNIOWE

Metalbud
NOWICKI®

www.metalbud.com

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

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

WRZESIEŃ 2017

W NUMERZE

PRZETWÓRSTWO Z POMYSŁEM

12 Mięso zwierząt egzotycznych na polskim stole
Dr inż. Magdalena Kuchlewska

MASZYNY I TECHNOLOGIE

28 Kwasy tłuszczowe omega-3 i omega-6 - gdzie można je znaleźć?
Dr inż. Agnieszka Starek
Dr inż. Agata Blicharz-Kania

AKTUALNOŚCI

8 Nowości

54 POLAGRA FOOD
Laureaci konkursu o złoty medal MTP

65 POLAGRA TECH/PAKFOOD
Laureaci konkursu o złoty medal MTP

INNE

6 Spis reklam

70 Giełda maszyn używanych

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

SPICEBAR
OSŁONKA BARIEROWA
Z TRANSFEREM PRZYPRAW
WWW.GRUPANOMAX.PL
GRUPA
NOMAX

SPIS REKLAM

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Ampero Thermo-Est	46, 47
Aplok	42
Arendt	6
Art-Mas	52
Axis	43
Brökelmann	27
Dadaux	insert
Despol	insert
Erka	21
Elektrocar	50
Eurodis	25
Fabios	35
Industrial Auctions	41
Jarvis	17, 36
Ka-Gra	38, 39
Karpowicz	29
Librasys	31
Maga	59
Master	7, 11, 13, 14, 15, 16, 18, 22
Mat Chyra	44
Metalbud	3
Młynkol	52
Nadex	26
Nomax Trading	5, 24
Pek-Mont	9
Plan	40
Promar	45, I str. okł.
Regis	8, I str. okł.
Sekwens	26
Solarm	1, 12, 33, III str. okł.
Sollid	51
SPO-MAS BIS	55
Techmet	23
Termpol	57
Tomsiatka	53
Unimasz	48, 49
Walowsky	10, 37
Vemag Polska	19, II str. okł.
Wamma	insert

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

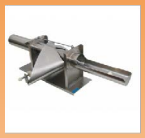
MASTER Sp.j.

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

KARGRA

MYJKA DO KOSZY NA NOŻE 22500

więcej na stronach: 38, 39

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE MASTER Sp.j.

www.master-solec.pl

NÓŻ DO WYCINANIA RDZENIA KRĘGOWEGO

NÓŻ DO NACINANIA SZYNKI

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

AKTUALNOŚCI

smakoVITA®

Uprzejmie informujemy, że marka SMAKOVTA stała się właścicielem kolejnego patentu. Jego autorem jest Pan Mariusz Musiał - Szef Zakładów Produkcyjnych Regis.

Patent dotyczy procesu technologicznego i znajdzie zastosowanie w przetwórstwie mięsnym oraz rybnym. Korzystając z wynalazku można wytwarzać produkty mięsne o różnym stopniu rozdrobnienia takie jak mięsa kulinarne, wędzonki, kiełbasy, pasztety, parówki. Jego aplikacja niesie wiele korzyści. Te najważniejsze to:

1. Jakościowe:
   - Podniesienie białkowości produktu,
2. Ekonomiczne:
   - Eliminuje konieczność dodawania białka jako substancji uzupełniającej,
   - Powoduje mniejsze użycie wody w procesie produkcji.

Na podstawie patentu Regis opracował technologię pozyskiwania i implementacji ekstraktów mięsnych w procesie produkcji wędlin. Rozwiązanie uwzględnia nie tylko metodę/technologię produkcji ale również linię produkcyjną.

Marka **Smakovita**
jest produkowana i dystrybuowana
w Regis na podstawie licencji

REGIS Sp. z o.o.
ul. Walerego Sławka 3a, 30-633 Kraków
www.smakovita.com, www.regis.com.pl

PEK-MONT®

PRODUCENT MASZYN I URZĄDZEŃ DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO ORAZ OCZYSZCZALNI ŚCIEKÓW

tunele ◆ schładzania wędlin

komory ◆ wędzarniczo-parzelnicze

Myjki kijów ◆

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

VEMAG ANLAGENBAU

KOMORY WĘDZARNICZO-PARZELNICZE **KOMORY SZOKOWEGO SCHŁADZANIA** KOMORY DOJRZEWALNICZE
KOMORY FERMENTACYJNE I KLIMATYZACYJNE REPASTERYZACJA
SYSTEM WĘDZENIA PŁYNNYM DYMEM **SYSTEM ZARZĄDZANIA I ARCHIWIZACJI PROCESU**
SYSTEMY AUTOMATYCZNE **KOMORY ROZMRAŻELNICZE**

TIPPER TIE

KLIPSY
KLIPSOWNICE STOŁOWE
KLIPSOWNICE PÓŁAUTOMATYCZNE
KLIPSOWNICE AUTOMATYCZNE
ZAMYKARKI DO WORKÓW
ZAMYKARKI DO KURCZAKÓW
AUTOMATYCZNE LINIE PRZEMYSŁOWE
PĘTELKI

NADZIEWARKI PRÓŻNIOWE
LINIE DO PRODUKCJI KIEŁBAS
LINIE DO PRODUKTÓW CONVIENCE
WILKI **SEPARACJA** PRODUKTY NADZIEWANE
LINIE DO PRODUKCJI MIĘSA ŚWIEŻEGO **PRODUKTY W PLASTRACH**

VEMAG

WALOWSKY KRAKÓW

ZAPRASZAMY NA TARGI

POLAGRA·TECH

PAWILON 5, STOISKO NR 61

VARIOVAC
PAKOWACZKI ROLOWE **TRAYSEALER** **FOLIA**

BAADER
ODKOSTNIARKI

FOMACO
WYTWORNICE I ZBIORNIKI SOLANEK
NASTRZYKIWARKI **SERIA M3**
TENDERYZATORY NACINARKI AKTYWATOR BIAŁKA
INTELIGENTNA KONTROLA POZIOMU NASTRZYKU

SERWIS CAMPUS
PRZYPRAWY DODATKI FUNKCJONALNE
PŁYNNY DYM WĘDZARNICZY
BIAŁKA BŁONNIKI CZĘŚCI ZAMIENNE
ŚRODKI PRZEDŁUŻAJĄCE TRWAŁOŚĆ
DORADZTWO TECHNOLOGICZNE
OSŁONKI ALGINIANOWE

VEMAG · VEMAG ANLAGENBAU · TIPPER TIE · VARIOVAC · fomaco · BAADER · alco food-machines · MAJA · MANCA · CAMPUS

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

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

MIĘSO ZWIERZĄT EGZOTYCZNYCH NA POLSKIM STOLE

dr inż. Magdalena Kuchlewska

Szukając wyjątkowych doznań kulinarnych i zaskakujących nowości Polacy coraz chętniej sięgają po produkty zagraniczne, uznawane w naszym kraju za egzotyczne. Trend ten dotyczy także mięsa. Egzotyczne gatunki mięs są dostępne w ofercie sporej liczby restauracji i sklepów na terenie kraju. Także dzięki firmom importującym można zamówić porcjowane mięso wybranych zwierząt egzotycznych - m.in. wielbłąda, kangura, strusia, zebry, krokodyla czy renifera. W artykule przedstawiono walory odżywcze i kulinarne mięsa wielbłąda, kangura oraz strusia.

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

Mięso z wielbłąda

Wielbłądy są ssakami z rzędu parzystokopytnych, podrzędu przeżuwaczy, rodziny wielbłądowatych. W obrębie tej rodziny wyróżnia się sześć gatunków: baktriany (wielbłądy azjatyckie dwugarbne), dromadery (wielbłądy afrykańskie jednogarbne), alpaki, gwanako, lamy i wigonie. Jako zwierzęta hodowlane wymienia się zazwyczaj baktriany oraz dromadery. Od wieków mięso wielbłądzie pozyskiwane jest głównie w Afryce, w mniejszym stopniu w Azji. Spożywa się je tam na surowo, po ugotowaniu lub suszeniu. Występuje też w postaci mięsa mielonego i jako składnik kiełbas. Do uboju kierowane są zazwyczaj zwierzęta starsze, użytkowane wcześniej w innych kierunkach, a także młode samce. Na ilość mięsa pozyskanego z tuszy wielbłądziej istotny wpływ mają warunki chowu, wiek, płeć i masa ciała zwierząt. Wydajność poubojowa ulega znacznym wahaniom. Wraz z wiekiem wielbłądów zmianie ulega ich masa przyżyciowa, masa tuszy, garbu oraz udział poszczególnych tkanek w tuszy.

Do Polski mięso wielbłądów sprowadzane jest głównie z Australii i pochodzi od zwierząt z wolnego wybiegu.

Mięso wielbłąda posiada doskonałe cechy jakościowe, porównywalne z wołowiną (zwłaszcza jeśli zwierzęta ubijane są w podobnym wieku). Stanowi doskonałe źródło białka, zawiera niewiele tłuszczu, mniej cholesterolu niż wołowina, a także charakteryzuje się wysoką zawartością wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (tabela 1.), co jest szczególnie ➤

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 · B&D · 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

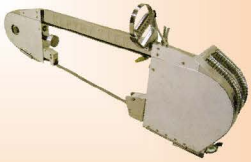
piły do mostka

piły rozbiorowe

piły do ćwiartowania

piły do półtusz - ramowe

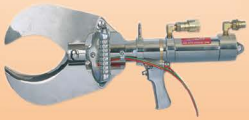
piły do półtusz - tarczowe



piły do półtusz - taśmow

gilotyny do rogów

brzeszczoty taśmowe



nożyce do kopyt i rogów

tarcze tnące

stacjonarne piły taśmowe

przeciwwagi

ważne w zmniejszaniu ryzyka chorób sercowo-naczyniowych. Dodatkowo cechuje się wysokim poziomem makroelementów, wśród których przeważają potas i fosfor.

Udział nasyconych kwasów tłuszczowych (SFA) w mięsie wielbłąda jest według danych różnych autorów bardzo zbliżony i waha się w granicach 51,25 - 52,33%. Znacznie większe zróżnicowanie stwierdzono dla jedno- i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (MUFA i PUFA) – tabela 1. Wśród nasyconych kwasów tłuszczowych mięsa wielbłądziego przeważają: kwas palmitynowy (26,92%), stearynowy (9,82%) i mirystynowy (7,16%), a wśród kwasów nienasyconych: oleinowy (26,21%), palmitooleinowy (8,25%), linolowy (7,11%) i arachidonowy (2,84%).

Tłuszcz zapasowy u wielbłąda umiejscowiony jest w większości we włóknistej tkance wewnątrz garbu. Mięso jest marmurkowate lub nie poprzerastane tłuszczem i wraz z wiekiem zwierząt staje się twardsze. Pozyskiwane od młodych osobników (w wieku 2,5-3 lata) o średniej masie ciała ok. 300 kg cechuje się znaczną kruchością. Występują też różnice w konsystencji mięsa pozyskiwanego z poszczególnych elementów.

Niektórzy badacze twierdzą, że pomiędzy mięsem wołowym i wielbłądzim występuje niewielka różnica w smaku. Mięso wielbłąda ze względu na wysoką zawartość glikogenu charakteryzuje się słodkim posmakiem, a jego struktura jest grubo włóknista. Cechuje się ono dobrą jakością całkowitą, wyglądem ogólnym i zapachem.

Ze względu na niewielką zawartość tłuszczu, przygotowanie mięsa wielbłąda wymaga podporządkowania się kilku regułom. Aby mięso zachowało soczystość, steki należy przygotowywać na dobrze rozgrzanej powierzchni. Tak samo należy postępować w przypadku pieczeni z wielbłąda – przed obróbką cieplną mięsa należy bardzo dobrze rozgrzać piekarnik.

Przykładową, prostą w wykonaniu potrawą z mięsa wielbłądziego jest gulasz. Aby przyrządzić go na sposób mauretański, należy przygotować ok. 500 g mięsa z wielbłąda, szklankę bulionu, 3 ząbki czosnku i 2 cebule (drobno posiekane), kilka łyżeczek masła orzechowego, koncentrat pomidorowy, 2-3 ziemniaki, wybrane warzywa (marchew, seler – drobno pokrojone), przyprawy: liście laurowe, sól i pieprz. Mięso należy pokroić w kostkę, oprószyć mąką, podsmażyć na rozgrzanym tłuszczu. Przełożyć do garnka, dodać podsmażoną cebulę i czosnek, pokrojone ➤

Kleszcze hydrauliczne do podrywania sadła wieprzowego model M-8

Potężne, szybkie i skuteczne narzędzie do podrywania warstwy tłuszczu z wnętrza klatki piersiowej wieprzowiny. Podrywa tłuszczu jednym szybkim ruchem. Wykonane ze stali nierdzewnej oraz obojętnych materiałów celem zapewnienia najwyższej higieny.

CARCASS CUTTING TOOLS KENTMASTER FOR THE MEAT PACKING INDUSTRY

Dane techniczne:
- napęd pneumatyczny
- waga: 13kg
- ciśnienie robocze: 6bar
- rozwarcie kleszczy: 90mm

www.master-solec.pl

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE MASTER Sp.j.

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

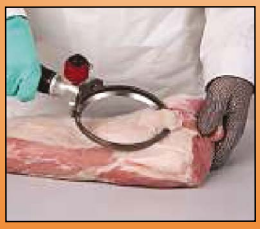
PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.

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



warzywa (także można je wcześniej podsmażyć). Zalać bulionem, dodać przyprawy i dusić, sprawdzając miękkość mięsa. Pod koniec duszenia dodać masło orzechowe, koncentrat pomidorowy, pokrojone w plastry ziemniaki. Podawać, kiedy ziemniaki będą miękkie.

Mięso z kangura

Kangury są torbaczami żyjącymi w Australii, Papui Nowej Gwinei i sąsiadujących z nią wyspach. Ich populacja jest monitorowana przez specjalne agencje rządu australijskiego, a liczba zwierząt do odstrzału jest precyzyjnie ustalana. Samce kangura osiągają masę do 90 kg, a najwięcej mięsa uzyskuje się z tylnych nóg tych zwierząt. Australijczycy przywiązują wielką wagę do tego, aby kangurze mięso dotarło w dobrym stanie nawet na inne kontynenty i zabezpieczają je na różne sposoby - najczęściej pakują próżniowo i bardzo szybko zamrażają.
Mięso kangurów posiada unikalne fizjologiczne właściwości – zaraz po uboju jego pH gwałtownie spada, co sprawia, że jest ono bardzo delikatne (dla porównania - w przypadku wołowiny spadek pH jest powolny i trwa ok. 36 godzin). Przy tym uważane jest za jedno z najzdrowszych mięs. Zawiera dużo białka, niewiele tłuszczu i znaczne ilości wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (PUFA) (tabela 1.), wśród których znaczny procent stanowią kwasy z rodziny n-3 (ok. 3 razy więcej niż w wołowinie). Jest także bogate w żelazo. Charakteryzuje się ciemnoczerwoną barwą, podobną do wołowiny i wyrazistym smakiem. Pod tym względem wielu Polakom przypomina dziczyznę. Ma minimalnie wyczuwalny słodki posmak.

Jak wskazują dane literaturowe, stosowanie diety obfitującej w mięso kangura pozwala na normalizację stężenia cholesterolu we krwi, podobnie jak dieta bogata w ryby. Mięso to jest również polecane alergikom; nie zawiera antybiotyków, hormonów wzrostu ani innych substancji, które niejednokrotnie dodaje się do paszy zwierząt hodowlanych.
Atrakcyjny smak mięsa kangurzego doskonale komponuje się z różnorodnymi ziołami, owocami i innymi dodatkami, jak np. ziemniaki, frytki, ryż. Mięso to może być serwowane na różne sposoby, często podaje się je z lekkimi sosami (m.in. owocowymi). Smak mięsa kangurzego można również wzmocnić wędzeniem. Struktura mięsa jest dość mocna i łatwo je pokroić zarówno na plastry, jak i przygotować z niego bardzo wyrafinowane kompozycje. Poniżej przedstawiono ➤

JARVIS®

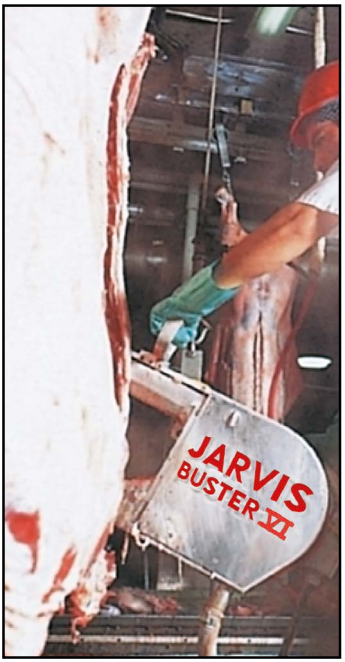
JARVIS JEST JUŻ w POLSCE

Model Buster VI

Zasilana Elektrycznie piła Taśmowa do Wysokowydajnego Podziału Wieprzy oraz Macior

Jarvis oferuje bezpłatny serwis

- Przeznaczona do profesjonalnego podziału tuczników oraz macior (do 400 tuczników na godzinę/piła)
- Wewnętrzny system sterylizacji w miejscach bezpośredniego kontaktu z tuszą - w tym prowadnice przednie i tylne kółka oraz ostrze
- Lekka - mniejsze zmęczenie operatora
- Nastawne przednie koło dla lepszego prowadzenia taśmy tnącej co wydłuża jej żywotność
- Przekładnia napędowa smarowana za pomocą kąpieli olejowej zapewnia bezobsługową oraz bezproblemową pracę



POLAGRA·TECH
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

Zapraszamy na nasze stoisko
Pawilon 5 Sektor D stoisko 115

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

JARVIS®

Światowy lider w dziedzinie Sprzętu do przetwórstwa mięsa

Dodatkowe informacje o sprzęcie na naszej stronie internetowej!

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

niektóre sposoby przyrządzania różnych jego części i najbardziej typowe potrawy:

- grzbiet (8 żeberek): do pieczenia;
- comber oczyszczony z tłuszczu: do grilla, barbecue, smażenia;
- filet oczyszczony z tłuszczu: do grilla, barbecue, smażenia, kebabów;
- noga z biodrówką, z kością: do pieczenia, smażenia;
- noga z biodrówką, bez kości: do pieczenia, steków, kebabów, grilla;
- udziec bez biodrówki, bez kości: do pieczenia (można faszerować);
- noga (kawałki): do smażenia, pieczenia, zapiekanek;
- ogon: do zapiekanek, bulionów i zup.

Ponieważ mięso kangurze zawiera niewiele tłuszczu, podczas gotowania należy uważać, żeby zbytnio go nie wysuszyć. Można tego uniknąć zamaczając mięso w oleju przez co najmniej 15 min. przed gotowaniem, a następnie podsmażając je z obu stron, tak aby uzyskać lekko brązowy kolor. To zabezpieczy mięso przed utratą wilgoci.
Przed przyrządzeniem mięsa kangurzego należy dobrze podgrzać piekarnik lub naczynie, a mięsa nie solić, co zapobiegnie zbytniemu przesuszeniu potrawy. Po obróbce cieplnej (pieczenie, smażenie, grillowanie) mięso warto przykryć folią i zostawić na 5-10 minut. Pozwoli to na „rozejście się" po nim wilgoci i koloru. Miękkie części mięsa kangura nie wymagają marynowania, twardsze można marynować w łagodnie kwaśnych marynatach. Aby przygotować pieczeń z mięsa kangurzego mięso należy przyrumienić na patelni, a następnie piec w uprzednio nagrzanym piekarniku przez 8-12 minut (na każde pół kilograma mięsa) w temperaturze 220°C lub 15-20 minut w temp. 200°C.

Mięso strusie

Strusie są największymi żyjącymi ptakami, niezdolnymi jednak do lotu. Rozróżnia się wśród nich strusie afrykańskie, amerykańskie (nandu) oraz australijskie (emu, kazuar). W ostatnich latach nastąpił dynamiczny rozwój hodowli strusi afrykańskich na całym świecie, także w Polsce. Duży popyt na mięso strusia odnotowuje się w krajach Europy zachodniej, a także w USA i Japonii. W Polsce nadal jest to jednak produkt niszowy, uważany za egzotyczny.
Strusina uznawana jest za bardzo smaczną i łatwą do przyrządze- ➤

VEMAG
ANLAGENBAU

DOJRZEWANIE W DOBRYM KLIMACIE

POLAGRA·TECH
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH
• Salon Technologii Mięsnych i Rybnych • Salon Technologii Spożywczych

25-28.09.2017
POZNAŃ

ODWIEDŹ NASZE STOISKO

Pawilon: 5 Stoisko: 61

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

VEMAG
ANLAGENBAU

Jakość
Bezpieczeństwo
Rentowność

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

Tabela 1. Porównanie wartości energetycznej i składu chemicznego mięśni wybranych zwierząt hodowlanych i egzotycznych

Gatunek	Energia [kcal/100 g]	Białko [%]	Tłuszcz [%]	Suma kwasów tłuszczowych [%]			Cholesterol [mg/100 g]
				nasyconych (SFA)	jednonienasyconych (MUFA)	wielonienasyconych (PUFA)	
Wołowina	143-152	20-22	2-9,7	39,9	58,3	4,8	56-86
Wieprzowina	270	15-20	5-35	37,2	43,8	18,9	70-205
Kurczęta brojlery	121-158	18-23	4,3	33,8	47,0	19,6	50-140
Wielbłąd	100-120	20,07-22,70	0,92-7,00	51,50-52,33	29,90-39,89	7,79-18,60	61
Kangur	99,9	22,5	1-2	27,7	19,4	37,7	56
Struś	98-105	22,0-23,0	0,9-1,1	33,0	35,1	32,5	37,8-58

nia. Jest to mięso delikatne, czerwone, w smaku przypomina wołowinę lub dziczyznę - znawcy podkreślają, że jest nieco słodsze od wołowiny, w smaku zbliżone do dziczyzny z nutą orzechową. Poziom żelaza uzależniony od wysokiej zawartości hemu, jak i wysokiego pH strusiny sprawia, że jest ona zaliczana do mięsa ciemnego. Masę ubojową tj. około 90-130 kg strusie osiągają w wieku 10-14 miesięcy, a najcenniejszym elementem ciała tych ptaków są podudzia.

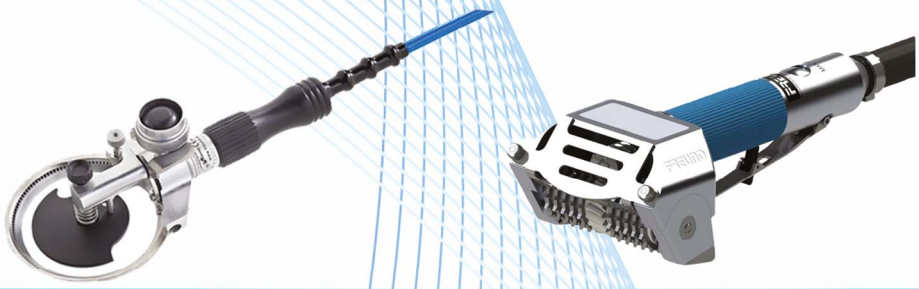
Analizując walory odżywcze strusiny należy podkreślić, że charakteryzuje się ona niską kalorycznością, zawartością tłuszczu i cholesterolu, wysoką zawartością białka oraz korzystnym profilem kwasów tłuszczowych (tabela 1.). Pod względem składu mineralnego przypomina mięso wołowe - ma 2,6-3,7 mg żelaza/100 g tkanki (wołowina zawiera ok. 3,0 mg Fe/100 g). Podobnie jak wołowina ma także stosunkowo niewiele wapnia - poniżej 10 mg/100 g. Szczególnym walorem tego mięsa jest niska zawartość sodu (43,3 mg/ 100 g tkanki), co czyni je pożądanym w diecie osób z nadciśnieniem tętniczym. Podkreślić również należy, wysoki w mięsie strusi, udział niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych (NNKT) – kwasu linolowego (ok. 18%) i linolenowego (6%). Strusina zawiera także znaczne ilości kwasu arachidonowego (6%), przedstawiciela grupy długołańcuchowych wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, który jest człowiekowi niezbędny zwłaszcza w okresie okołourodzeniowym, a także w podeszłym wieku, a którego organizm człowieka nie może syntetyzować ze względu na niską aktywność enzymów uczestniczących w tym procesie. Kolejną zaletą mięsa strusiego jest korzystny ➤

ERKA

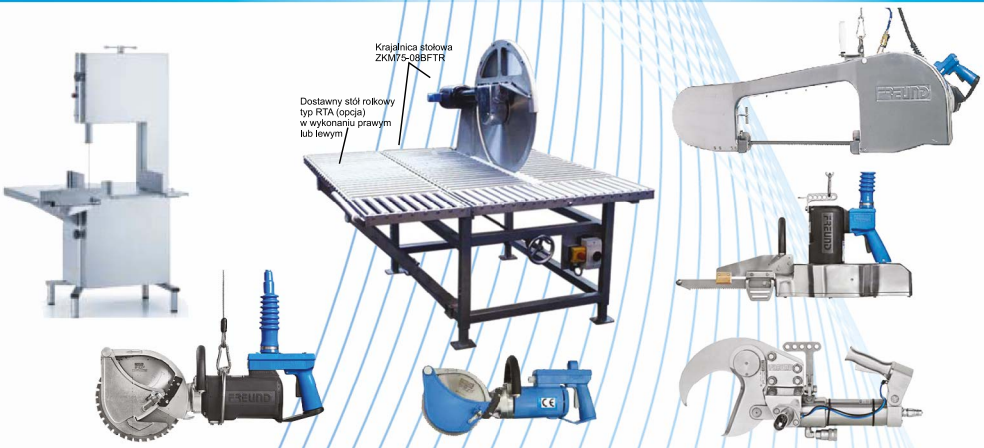
SPRZĘT DO UBOJU I ROZBIORU

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

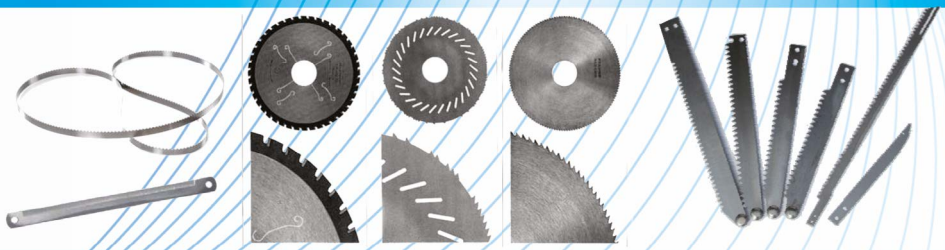
TRYMERY I SKÓROWACZKA



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

stosunek kwasów tłuszczowych nasyconych do jedno- i wielonienasyconych, wynoszący 1:1:1.

Mięso strusi ze względu na zawartość składników pokarmowych i ich strukturę można zaliczyć do żywności funkcjonalnej, łączącej w sobie funkcje odżywcze, sensoryczne oraz fizjologiczne.

Strusina w zależności od przeznaczenia kulinarnego może występować w pod różną postacią:

- pozostawiona w całości - przeznaczona na pieczeń,
- poprzecznie pocięta w grube plastry - na steki,
- pocięta na cienkie plastry - kotlety,
- podłużnie pocięta na zrazy,
- kawałki gulaszowe,
- skrawki mięsa.

Piła pneumatyczna rozbiorowa model 77

Mocne i lekkie urządzenie, łatwe w manewrowaniu przy operacji cięcia wieprzowiny oraz wołowiny.
Moc silnika 2 HP i głębokość cięcia 110 mm pozwala na wszechstronne użycie.

Dane techniczne:
- napęd: pneumatyczny
- waga: 10 kg
- średnica tarczy: 200, 230, 255, 280, 305 mm
- prędkość ostrza: 1200 RPM
- moc silnika: 2HP (1500 W)
- zużycie powietrza: 1,2 m³
- ciśnienie powietrza: 100 psi (7 bar)

www.master-solec.pl

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

Obróbka termiczna mięsa ze strusia wymaga szczególnej uwagi, zbyt intensywna może powodować jego suchość i łykowatość. Po właściwym przygotowaniu mięso jest kruche i delikatne. Aby uzyskać pożądany efekt, należy więc podporządkować się kilku regułom. Ze względu na małą zawartość tłuszczu, strusina najpierw powinna zostać lekko podsmażona, po czym pieczona wg upodobań. Po podsmażeniu mięsa należy założyć 15 minut pieczenia dla każdych 500 g strusiny pieczonych w piekarniku (średnio w temperaturze 150-170°C). Średnia grubość steku powinna wynosić 2-2,5 cm. Mięsa nie powinno się nakłuwać, a w trakcie pieczenia należy je często podlewać jego własnym sosem. Strusinę należy podawać różową, najlepiej na talerzach lub naczyniach uprzednio nagrzanych.

Filety ze strusia można przyrządzać na różne sposoby, ale najlepiej podawać je lekko podgotowane, co pozwoli uchwycić ich naturalny smak. Znawcy zdecydowanie odradzają strusinę dobrze wysmażoną. Steki ze strusia doskonale komponują się z żurawiną i sosem porzeczkowym.

Mięso z ud strusia najlepsze jest na pieczeń, którą można podawać zarówno na ciepło, jak i na zimno. Aby zachować soki i nie wysuszyć mięsa można użyć torebki do pieczenia (nie należy jej przekłuwać). Mięso strusie w kostkach można przeznaczyć na gulasz, z mielonego zrobić sos bolognese, a stir-fry wykorzystać np. do dań chińskich czy indyjskich. Można je spożywać także na surowo jak carpaccio. Aby przygotować taką potrawę należy przygotować: mrożone mięso ze strusia, 6 łyżek oliwy z oliwek lub oleju rzepakowego, 3 łyżki soku z cytryny, pół pęczka natki pietruszki, kilka listków ➤

GMN® TECHMET

Kompleksowe wyposażenie zakładów przetwórstwa mięsnego

Zapraszamy serdecznie
na Targi

POLAGRA·TECH

które odbędą się
w dn. 25 - 28.09.2017r

Czekamy na Was:
Budynek MTP
ul. Głogowska 14
60-734 Poznań
Pawilon 5, stoisko 21

ODWIEDŹ NASZE STOISKO

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

świeżej bazylii, ser (najlepiej parmezan), sól i pieprz. Mięso, nie do końca rozmrożone, należy pokroić ostrym nożem na cienkie plasterki i położyć na półmisku. Pietruszkę i bazylię drobno posiekać, wymieszać z solą, pieprzem, oliwą z oliwek (lub olejem) i sokiem z cytryny. Plasterki mięsa posmarować przygotowaną marynatą i posypać serem. Carpaccio podawać z ciepłym pieczywem tostowym.

Polacy coraz chętniej sięgają po inspiracje kulinarne do zagranicznych kuchni, szukają doznań smakowych, które zaskakują. Warto otworzyć się na nowe smaki i spróbować potraw przygotowanych z mięs zwierząt egzotycznych. Są one nie tylko smaczne, ale zawierają także wiele cennych dla zdrowia składników.

Literatura:

1. Adamczak L., Florkowski T., Chmiel M., Pietrzak D. 2013: Wydajność rzeźna strusi i uzysk wybranych elementów kulinarnych. Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych 575, 3-11.
2. Kijowski J. 1999: Struś na talerzu. Przegląd Gastronomiczny 5, 6-7,9.
3. Kolanowski W. 2004: Chude, delikatne, smaczne. Przegląd Gastronomiczny 1, 10-11.
4. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K. 2005: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
5. Nowak D. 2008: Mięso zwierząt egzotycznych nietypowe źródło białka. Przemysł Spożywczy 3, 17-20.
6. Olszewski A. 2016: Ocena przydatności kulinarnej mięsa strusia podlaskiego. Gospodarka Mięsna 5, 36-40.
7. Pomianowski J.F., Chwastowska-Siwiecka I., Skiepko N., Dębczyńska A. 2016: Pozyskiwanie i jakość mięsa wielbłąda. Gospodarka Mięsna 8, 64-68.
8. Rokicki T. 2006: Właściwości mięsa strusiego. Gospodarka Mięsna 8, 38-39.
9. Szczuko M., Mierzwa M., Żych A., Alchimowicz M., Seidler T. 2011: Oznaczanie zawartości ryboflawiny w wybranych częściach drobiu za pomocą metody fluorymetrycznej. Bromatologia Chemia Toksykologiczna 4, 1073-1078.
10. Tariq M., Rabia R., Jamil A., Sakhwat A., Aadil B., Muhammad S. 2011: Minerals and nutritional composition of camel (Camelus dromedarius) meat in Pakistan. Journal of The Chemical Society of Pakistan 33, 835-838.
11. http://australiancamelindustry.com.au/cjamel/images/pdfs/camelmeat/Benefits_Camel_Meat.pdf
12. http://www.strusie.abc.pl ■

Nadaj atrakcyjny wygląd

Wypróbuj Collarex®

Jadalna osłonka kolagenowa nagrodzona Złotym Medalem targów Polagra Food

GRUPA NOMAX

NOMAX. Nadajemy charakter wyrobom mięsnym

www.nomaxtrading.eu

OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P.

EURODIS

PROFESJONALNY SPRZĘT DO OSTRZENIA NOŻY

BOBET matériel

OSTRZAŁKA B-SHARP

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

BOBET matériel

OSTRZAŁKA SHARP EASY INOX

SHARP EASY

BOBET matériel

PROFESJONALNE NOŻE

Caribou

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

SEKWENS
CENTRUM KULTURY SMAKU
Pasztet Kozacki
ul. Mariańska 11
47 - 400 Racibórz
zadzwoń:
32 415 21 36
... i zamów
PRÓBNĄ
PRODUKCJĘ
... w pęcherzu, gruboziarnisty i pachnący dymem

NADEX
ul. Krucza 1 - 45, 82-200 Malbork
tel. +48 55 273 38 43, tel. mob.+48 604 569 840
e-mail: biuro@nadex.pl, www.nadex.pl
Siatka do półtusz
typu TRYKOTEX
Sznurek elastyczny
ELASTOMER
Produkujemy z surowców najwyższej jakości :
• Przędzę wędliniarską i sznurki ozdobne
• Siatkę wędliniarską
• Siatkę do półtusz wieprzowych i wołowych
• Woreczki termokurczliwe
• Szycie osłonek wędliniarskich
POSIADAMY CERTYFIKAT
ISO 22000:2005
CERTIFICATE
CERTYFIKAT
• Szyjemy osłonki tekstylne i bawełniane, • Import foremek aluminiowych
WSPÓŁPRACA Z NASZĄ FIRMĄ TO DOBRA DECYZJA !

Brőkelmann

NOWOŚĆ
Myjka skośna
6881006M2

- zasilanie 400 V 50 HZ, 16 A
- doprowadzenie wody 3/4”
- odprowadzenie wody 50 mm
- 6 szczotek myjących
- timer

Zapraszamy na targi

POLAGRA·TECH

25-28.09.2017 Poznań | Hala nr 5 | Stoisko 139

Brokelmann 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

KWASY TŁUSZCZOWE OMEGA-3 I OMEGA-6 - GDZIE MOŻNA JE ZNALEŹĆ?

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

Mięso stanowi istotny element diety człowieka. Jednakże są osoby, które z różnych powodów nie spożywają mięsa w ogóle. Na przykład wegetarianie uważają, że jest ono szkodliwe, więc trzeba go unikać. Natomiast zdaniem większości dietetyków mięso jest nam potrzebne (w niewielkich ilościach i nie każde) do zachowania zdrowia.

Żywieniowcy dzielą mięsa na białe i czerwone, jednak podział ten nie jest równoznaczny z ich kolorem. Odnosi się on do rodzaju i zawartości tłuszczu w produkcie. Do mięs białych zalicza się: kurczaka, indyka, królika, cielęcinę i strusia. Natomiast mięso czerwone to wołowina, wieprzowina, konina, baranina, kaczka oraz gęś. Jednak które z nich jest lepsze?

W nauce o żywieniu człowieka, wartość odżywczą, definiuje się jako stopień przydatności danego produktu żywnościowego do pokrycia potrzeb metabolicznych, fizjologicznych i energetycznych organizmu człowieka podczas doby. Wpływa na nią zawartość składników pokarmowych i odżywczych w danym wyrobie, a także biodostępność białka, węglowodanów, tłuszczów, jak również witamin, składników mineralnych oraz wody.

Wartość odżywczą produktu można określić jako jego gęstość odżyw- ➤

Tabela 1. Wartości wskaźnika jakości żywieniowej mięsa zwierząt rzeźnych

Gatunek i rodzaj mięsa	Białko ogółem	Tłuszcz	Cholesterol	NNKT ($C_{18:2}$+$C_{18:3}$)	Pierwiastki			Witaminy			
					P	Fe	Zn	B_1	B_2	B_3	B_6
Wieprzowina (szynka)	2,50	2,44	1,88	1,51	2,84	0,67	1,31	4,00	1,03	2,58	1,85
Wołowina (polędwica)	6,46	0,93	4,26	0,28	7,76	5,30	4,70	1,50	2,55	6,18	2,67
Baranina (udziec)	2,80	2,37	2,74	1,05	3,80	2,25	2,50	1,00	1,06	2,83	0,83
Kurczak (tuszka)	4,27	1,76	3,88	3,56	4,89	1,49	1,54	0,81	1,28	5,46	3,90
Kaczka (tuszka)	1,59	2,78	2,01	3,85	2,00	1,31	0,84	0,83	0,82	1,41	0,39
Indyk (tuszka)	4,78	1,58	4,69	2,94	7,25	0,89	2,81	0,54	1,56	5,86	4,40
Gęś (tuszka)	1,51	2,80	1,92	5,59	1,85	1,37	0,89	0,21	0,05	0,97	0,86

Opracowano na podstawie: Bartnikowska i in., 2002; Litwińczuk i in., 2004

ZAPRASZAMY NA TARGI POLAGRA·TECH 25-28.09.2017 PAWILON 5, STOISKO 26

MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH
INTERNATIONAL TRADE FAIR OF FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES

MASOWNICA PRÓŻNIOWA + ZAŁADUNEK PNEUMATYCZNY **MKL+PUZ**

MASOWNICE PRÓŻNIOWE GARMAŻERYJNE **MKLg**

MASOWNICE PRÓŻNIOWE WIELOKOMOROWE **MK**

MKL-3000+PUZ MKLg-70 MK-3x60c

KOTŁY WARZELNE - NOWA KONSTRUKCJA **KK**

WYTWORNICE LODU ŁUSKOWEGO **WLK**

OPARZELNIKI SZCZECINIARKI Z SEPARATOREM SZCZECINY **OSK-s**

KK-400/e WLK-400 OSK-s/e

NOWOŚĆ! NASTRZYKIWARKI Z WYMIENNYM BLOKIEM IGŁOWYM **NK**

NASTRZYKIWARKI STEROWANE MIKROPROCESOROWO **NK/sK**

NASTRZYKIWARKI - NOWA KONSTRUKCJA, EKRAN DOTYKOWY **NK**

NK-36sK NK-54sK NK-27

P.P.U.H. Karpowicz Gniewowska 12 84-240 Reda, Polska
Tel./Faks +48 58-678-32-32, +48 58-678-60-72
info@karpowicz.pl www.karpowicz.pl

czą, której miarą jest wskaźnik jakości żywieniowej – INQ (*Index Nutritional Quality*). Gęstość odżywcza produktu, która została opracowana przez dr Joela Furhmana, lekarza i specjalistę medycyny żywienia, zależy od zawartości w nim poszczególnych składników odżywczych oraz jego wartości energetycznej. Im więcej produkt zawiera niezbędnych składników w jednostce energii, tym większa jest jego gęstość odżywcza. Im wyższy wskaźnik gęstości odżywczej, tym posiłek dostarcza większej ilości witamin i minerałów. Wskaźnik INQ wylicza się dla poszczególnych składników odżywczych, uwzględniając zapotrzebowanie osoby na energię oraz dany składnik, a także koncentrację energii oraz danego składnika odżywczego w produkcie.
W tabeli 1 przedstawiono wartość wskaźnika INQ dla wybranych składników odżywczych różnych gatunków i rodzajów mięs.
Mięso, nawet najbardziej chude zawiera pewne ilości tłuszczu, który decyduje o smaku potraw mięsnych i przetworów ale przede wszystkim wpływa na wartość energetyczną mięsa (1 gram tłuszczu dostarcza ustrojowi 9 kcal), więc różne gatunki mięsa oraz dania z niego przygotowane zawierają odmienne wartości odżywcze.

Tłuszcze zwierzęce zbudowane są z glicerolu oraz głównie z nasyconych kwasów tłuszczowych SFA (*saturated fatty acids*, brak podwójnych wiązań między węglami i wszystkie atomy węgla są połączone z atomami wodoru), do których należą kwasy: stearynowy, palmitynowy oraz mirystynowy. Niestety nasycone kwasy tłuszczowe mirystynowy i palmitynowy, występujące w produktach pochodzenia zwierzęcego, podnoszą stężenie cholesterolu LDL w surowicy krwi. Zarówno kwas stearynowy, jak i palmitynowy wykazują działanie prozakrzepowe, przez co ich zbyt duża ilość w diecie może powodować skrzepy w naczyniach krwionośnych. Nadmiar w diecie nasyconych kwasów tłuszczowych przyspiesza rozwój zmian miażdżycowych w naczyniach tętniczych, a także zwiększa ryzyko niektórych nowotworów.
W tłuszczach spożywczych oraz lipidach ustrojowych występują również kwasy tłuszczowe jednonienasycone – MUFA (monounsaturated fatty acids, mają jedno podwójne wiązanie między dwoma sąsiednimi atomami węgla) oraz kwasy tłuszczowe wielonienasycone – PUFA (*polyunsaturated fatty acids*, posiadają co najmniej dwa podwójne wiązania). Kwasy tłuszczowe nienasycone przeważnie są płynne i tym też charak- ➤

Tabela 2. Skład chemiczny tłuszczu różnych gatunków zwierząt rzeźnych

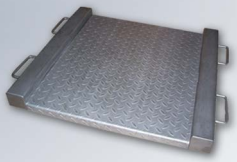
Gatunek mięsa	Tłuszcz ogółem [%]	Procent tłuszczu ogólnego		
		SFA	MUFA	PUFA
Tłuszcz wieprzowy	71	37	41	15
Tłuszcz wołowy	67	43	48	4
Tłuszcz barani	72	50	39	5
Kurczak (mięso i skóra)	18	33	42	19
Kaczka (mięso i skóra)	43	27	54	12

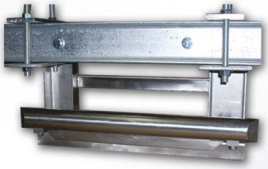
Opracowano na podstawie: Jurczak, 2004

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

Producent wag elektronicznych:

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





Producent wyrobów ze stali nierdzewnej:

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

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

teryzują się tłuszcze, w których one występują w dużych ilościach, tak więc są to: tran i oleje ryb. Spośród kwasów nienasyconych największą rolę w żywieniu odgrywają kwasy długołańcuchowe, wielonienasycone, oznaczone skrótem PUFA (*polyunsaturated fatty acids*). Należą do nich niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe (NNKT), zwane przez niektórych witaminą F, które nie mogą być produkowane w organizmie człowieka i muszą być dostarczone z pokarmem. Zaliczamy tutaj kwasy tłuszczowe: linolowy (chemicznie oznaczany C18:2 n - 6) i alfa - linolenowy (C18:3 n - 3), oraz kilka innych (np. C20:4 n - 6, C20:5 n - 3), które jednak nie muszą być dostarczane, jeżeli jest wystarczająca ilość dwóch pierwszych.

W tabeli 2 przedstawiono skład chemiczny tłuszczu (z zaznaczeniem podziału tłuszczu ogólnego na SFA, MUFA i PUFA) wybranych zwierząt rzeźnych.

Niezbędne kwasy tłuszczowe możemy podzielić na dwie grupy o niewiele różniących się właściwościach biologicznych. Podział ten jest uzależniony od budowy chemicznej, a konkretnie od miejsca wystąpienia pierwszego wiązania nienasyconego. Jeżeli takie wiązanie jest na miejscu 3. (w naszym oznaczeniu n - 3), to mówimy o kwasach z grupy omega-3, natomiast jeśli jest na 6. (n - 6), jest to kwas omega-6. Związki zaliczane do grupy omega-6 odznaczają się wyższą aktywnością biologiczną.

Opisywane kwasy:

- są niezbędne do prawidłowego rozwoju organizmu w życiu płodowym oraz niemowlęcym,
- wykazują działanie immunostymulujące (podnoszące odporność) i przeciwzapalne,
- wpływają korzystnie na układ sercowo-naczyniowy,
- wykazują działanie przeciwmiażdżycowe, obniżające poziom LDL (tzw. „złego" cholesterolu) oraz hipotensyjne, czyli obniżające ciśnienie krwi,
- ograniczają ryzyko zachorowania na raka sutka, prostaty i okrężnicy,
- wykazują korzystny wpływ na skórę - łagodzą objawy łuszczycy i trądziku,
- są pomocne podczas kuracji odchudzających - łagodzą uczucie łaknienia i zmniejszają wahania poziomu cukru we krwi.

Zgodnie z międzynarodowymi normami, wielonienasycone kwasy tłuszczowe z grupy omega-6 dziennie powinny dostarczać 2-8% potrzebnych kalorii. Z kolei kwasy z grupy omega-3 powinno się spożywać w następującej ilości: kwas ALA - 2 g/dzień, kwasy DHA i EPA - 200 mg/ dzień. Ponadto należy pamiętać, aby zachować odpowiedni stosunek spożycia kwasów tłuszczowych z rodziny omega-6 do tych z rodziny omega-3 - 5-4:1, czyli na 4-5 łyżek omega-6 do zrównoważenia przypada 1 łyżka tłuszczów omega-3.

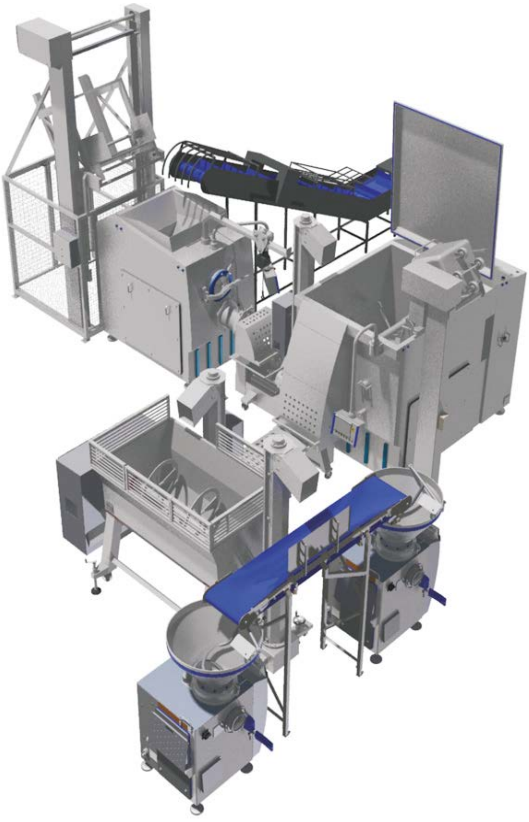
Wyniki badań przedstawione w piśmiennictwie polskim, jak i zagranicznym, wskazują, że skład kwasów tłuszczowych w tuszach zwierzęcych może być poprawiony poprzez rodzaj i ilość tłuszczów podawanych w mieszankach paszowych. W tym celu, w żywieniu zwierząt stosuje się dodatek oleju lnianego, siemienia lnianego, oleju rybiego, a także preparatów alg morskich.

Badania prowadzone przez naukowców potwierdzają, że olej lniany zawierający około 50% kwasu α-linolenowego (C18:3 n-3, ALA) może znacznie zwiększyć ➤

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

zawartość wielonienasyconych kwasów tłuszczowych PUFA z rodziny omega-3, dzięki czemu proporcja kwasów omega-6 do omega-3 uzyskuje poziom wzorca zalecanego przez Komisję Kodeksu Żywnościowego.

Olej rzepakowy stanowi również bogate źródło wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, zwłaszcza kwasu linolenowego C18:3 z rodziny omega-3. W związku z tym dodatek oleju rzepakowego do paszy dla tuczników wydaje się jak najbardziej uzasadniony. Wiele badań potwierdza, że udział 6% oleju rzepakowego w diecie tuczników od 60 kg masy ciała powoduje spadek zawartości nasyconych kwasów tłuszczowych oraz wzrost udziału wielonienasyconych kwasów tłuszczowych w słoninie.

Na podstawie przeprowadzonych badań można również stwierdzić, że zastosowanie oleju rybnego w żywieniu świń korzystnie wpływa na końcową masę ciała zwierząt. W wyniku skarmiania oleju rybnego w tkankach tłuszczowych świń uzyskano istotne, korzystne dla konsumentów tego mięsa, obniżenie stosunku kwasów PUFA omega-6 do omega-3. Zastosowanie oleju rybnego w żywieniu świń obniżyło w ich tkankach tłuszczowych udział kwasu laurynowego, mirystynowego i palmitynowego. Warto zauważyć, że dodatek oleju rybnego do diety zwierząt na poziomie 1,2% nie wpłynął na barwę, pH, wyciek i stabilność oksydacyjną otrzymanego mięsa.

Co więcej, wykazano przydatność preparatów z glonów - spiruliny w żywieniu bydła, owiec, świń i drobiu jako częściowy substytut maczki rybnej lub poekstrakcyjnej śruty sojowej. Zauważono, że stosując dodatek tej szmaragdowozielonej algi w dawce pokarmowej przeznaczonej dla loch, uzyskuje się dobre efekty reprodukcyjne (większa masa ciała prosiąt przy urodzeniu). Niektórzy autorzy prac naukowych sugerują również, iż dodatek spiruliny poprawia syntezę białka mikrobiologicznego w żwaczu, co wpływa na zwiększenie produkcji mleka oraz na profil kwasów tłuszczowych w nim zawartych, gdyż zwiększa się udział kwasów nienasyconych.

Coraz częściej oleje o dużym stężeniu wielonienasyconych kwasów tłuszczowych z rodziny omega-3 są również uzyskiwane z hodowli alg *Crypthecodinum cohne*. Mogą być one ważne w odchowie prosiąt ze względu na wartość odżywczą, wartość technologiczną oraz funkcjonalną wartość ich czynnych składników.

Należy jednak pamiętać, że zbyt wysoki udział dodatku wielonienasyconych kwasów tłuszczowych może stanowić problem dotyczący jakości technologicznej mięsa i jego przechowywania. Duża ilość kwasów nienasyconych wpływa na pogorszenie konsystencji tłuszczu (nadmierna miękkość i mazistość) oraz wzrost podatności mięsa na proces utleniania. Dlatego zwiększenie udziału wielonienasyconych kwasów tłuszczowych omega-3 w diecie zwierząt wymaga odpowiedniej ochrony przeciw procesom utleniania, poprzez stosowanie witamin antyoksydacyjnych, np. witaminy E i C oraz α-karotenu. Ich praktyczne wykorzystanie wymaga jednak wciąż dalszych badań, oceniających jakość sensoryczną i przydatność technologiczną otrzymanych surowców.

Zawartość tłuszczu i jego skład chemiczny w mięsie jest różnorodny i uzależniony zarówno od czynników genetycznych, jak i środowiskowych. Ilość i jakość tłuszczu w znacznym stopniu

SPOTKAJMY SIĘ NA TARGACH!

POLAGRA·TECH

25-28 września 2017, Poznań
pawilon 5 | stoisko nr 147

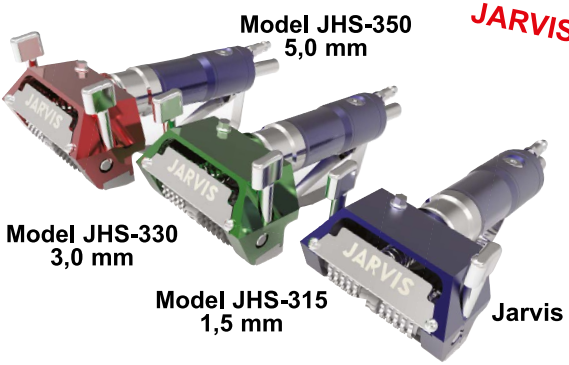
www.fabios.com.pl

wpływają również na jakość technologiczną surowca oraz jakość sensoryczną produktu. Dietetycy zalecają jednak ograniczenie spożycia tłustego mięsa i produktów mięsnych, a według ekspertów WHO/FAO zbilansowana dieta zapobiega takim chorobom jak otyłość, cukrzyca typu 2, rak czy choroby układu krążenia. Dlatego też, znakowanie produktów wartością odżywczą (*nutrition labelling*) jest uznawane za ważną drogę edukacyjną społeczeństwa.
Badania dowodzą jednak, że zawartość tłuszczu w mięsie może zostać ograniczona poprzez wykorzystanie mięsa tuczników karmionych paszami z dodatkiem składników będącymi źródłem wielonienasyconych kwasów tłuszczowych omega-3 i omega-6 (w odpowiednich proporcjach) i/lub zastąpienie części dodawanego w procesie produkcji tłuszczu zwierzęcego olejem roślinnym lub rybnym.

Myślę że, w przyszłości mile widzianą informacją na etykiecie, chociażby tak jak w przypadku niektórych olejów roślinnych, byłaby zawartość w danym produkcie mięsnym tłuszczów, w tym: kwasów tłuszczowych nasyconych, jednonienasyconych i wielonienasyconych. Pamiętajmy, że świadomie wybierając preferowane z żywieniowego punktu widzenia produkty wpływamy na producentów stymulując rozwój produkcji w pożądanym kierunku, co przekłada się na poprawę naszego zdrowia.

Literatura dostępna u Autorek ■

JARVIS® Model JHS
NOWOŚĆ
PNEUMATYCZNA SKÓROWACZKA RĘCZNA
Szybki i łatwy Sposób na Usunięcie Skóry i Słoniny



JARVIS JEST JUŻ w Polsce

Jarvis oferuje
bezpłatny serwis
i szkolenia

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

Światowy lider w dziedzinie Sprzętu do przetwórstwa mięsa
Dodatkowe informacje o sprzęcie na naszej stronie internetowej!

VEMAG
ANLAGENBAU

KOMORY
WĘDZARNICZO-PARZELNICZE

KOMORY FERMENTACYJNE
I KLIMATYZACYJNE

KOMORY PÓŁAUTOMATYCZNE
PRZELOTOWE

KOMORY INTENSYWNEGO
SCHŁADZANIA

KOMORY ROZMRAŻELNICZE

REPASTERYZACJA

SYSTEM WĘDZENIA PŁYNNYM DYMEM

SYSTEM ZARZĄDZANIA
I ARCHIWIZACJI DANYCH PROCESU

WALOWSKY
KRAKÓW

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

VEMAG VEMAG ANLAGENBAU TIPPER TIE fomaco BADDER VARIOVAC MAJA MANCA WIBERG CAMPUS ZESTI SMOKE

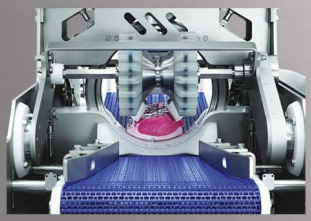
INNOWACYJNE ROZWIĄZANIA DLA

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:

Budowy wieprzowych, wołowych i jagnięcych linii rozbiorowych

Kompleksowych rozwiązań logistycznych w zakładach produkcyjnych



Automatyki produkcji

Higiena pracowników oraz narzędzi pracy

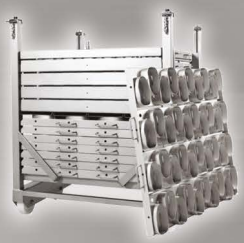
Gospodarki odpadami poubojowymi

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

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

Industrial Auctions

Online auctions for the food and beverage industry

Spis Inwentarski oraz aukcja internetowa maszyn z powodu zamknięcia produkcji Struik Food w Schoten, Belgia

Struik

Koniec aukcji: 21 września na stronie internetowej

27 września: aukcja internetowa linii uboju bydła byłej rzeźni Vleeshandel Hilckmann Nijmegen, Holandia

7 listopada: aukcja internetowa maszyn, inwentarza oraz linii uboju trzody chlewnej z Vion Riedlingen, Niemcy

Vion FOOD GROUP

POLAGRA·TECH

25-28 wrzesień / Poznań, Polska

Odwiedź nas:
Pawilon 5 / Stoisko nr 148

5 kroków do zdobycia maszyny dla Twojej Firmy:

1. ***Wejdź na naszą stronę internetową***
2. ***Zarejestruj się bezpłatnie***
3. ***Wybierz ofertę i maszynę***
4. ***Wygraj aukcję***
5. ***Zorganizuj odbiór***

www.Industrial-Auctions.com

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 KLASY 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

MAT CHYRA

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

Producent wyrobów ze stali kwasoodpornej

Drzwi przesuwne przemysłowe, chłodnicze, mroźnicze

Drzwi zawiasowe przemysłowe, chłodnicze, mroźnicze

Zestaw szatniowy

Myjka fartuchów i butów

Regał ażurowy

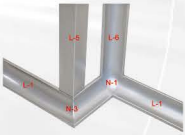
Szafki ze skrytkami

Myjka butów

Konfiskatory

Kratki odwadniające

Kanały odwadniajace z kratką



Listwy narożne

Okapy

Suszarki do butów

Wózki wędzarnicze

Sterylizatory

Wózek na kije wędzarnicze

Ścianka czystości

Szafo-stoły

Stoły

Panele sanitarne

Umywalki

Stojak do worków na śmieci

Stoły rozbiorowe

Stół do jadalni z taboretami

Kloce masarskie

Wózki transportowe

promar®
więcej niż standard

PROVISUR® TECHNOLOGIES

AM2C® Beehive® Cashin® Formax® multitec™ TST™ Weiler®

PERFEKCYJNE FORMOWANIE Z FORMAXEM

Niedościgniona powtarzalność wagi i precyzja kształtu

- szerokie zastosowanie w przemysłowym formowaniu farszy emulgowanych, wilkowanych i poszarpakowych
- do produkcji hamburgerów, nuggetsów, produktów 3D
- najwyższa powtarzalność porcjowania
- formowanie produktów o najwyższej jakości, puszystości i strukturze
- skrócenie czasów obróbki termicznej dzięki unikalnemu ułożeniu włókien
- możliwość formowania różnych kształtów, wymiarów, a nawet produktów o różnych strukturach w ramach jednej maszyny
- doskonała tekstura produktu dzięki delikatnemu formowaniu przez sito

AMPERO THERMO-EST

TABLICOWY MIERNIK WILGOTNOŚCI

NOWOŚĆ

Dane techniczne:

1. wejście - element pomiarowy czujnik 2 x Pt100 w linii 4-ro przewodowej
2. zakres - 0÷100% wilgotność względna dla temp.-20÷100°C
3. rozdzielczość wskazań temp. - 0,1°C
4. rozdzielczość wskazań wilgotności - 1%
5. dokładność Kanał 1 - 0,1% +/-1 cyfra
6. dokładność Kanał 2 - 2% (2÷98% wilgotności)
7. temperatura pracy miernika 0÷50°C
8. zasilanie 230VAC 50Hz
9. stopień ochrony obudowy
   - płyta czołowa - IP20
   - część montażowa - IP20
10. wymiary s/w/g 96x96x62mm
11. otwór montażowy 91x91mm
12. obudowa tworzywo ABS
13. wyświetlacz 2xLED czerwony 4 cyfry
    - wysokość cyfry - 20,32mm
14. wyprowadzenia tył - listwa zaciskowa TERMINAL BLOK
    - przód - kieszeń na KARTĘ PAMIĘCI
15. rejestracja na KARCIE PAMIĘCI
    - odczyt i wydruk wyników - komputer PC

www.ampero.com.pl

AMPERO THERMO-EST Spółka z o.o.

40-301 Katowice, ul. Budowlana 5 g

tel./fax (32) 203-82-57, tel. (32) 258-65-79, 0603-950-935

e-mail: ampero@ampero.com.pl

APARATURA I CZUJNIKI DO POMIARU TEMPERATURY

SANITATI · PUBLICAE · AUGENDAE

PZH

Założony w 1818 r

ŚWIADECTWO JAKOŚCI ZDROWOTNEJ
CERTIFICATE OF HEALTH QUALITY

HZ/D/7685/2003

www.tuv.com TÜVRheinland ID 9105017610

TÜVRheinland® CERT ISO 9001

POLAGRA·TECH

Nasze miejsce na POLAGRA 2017:
- **hala nr. 5**
- **stoisko nr. 36**

Oferujemy szeroką gamę mierników temperatury:
- **wskaźniki i regulatory tablicowe (pojedyncze; podwójne)**
- **wskaźniki i regulatory naścienne IP 67 (pojedyncze; podwójne)**
- **mierniki bateryjne IP 67**
- **przełączniki miejsc pomiarowych**
- **rejestratory pastylkowe**

Oferujemy czujniki temperatury do wszystkich typów i rodzajów urządzeń w przemyśle spożywczym:
- **zakładach mięsnych**
- **chłodniach**
- **mleczarniach**
- **piekarniach itp.**

(Pt100; Pt500; Pt1000; Fe-CuNi; NiCr-Nial)

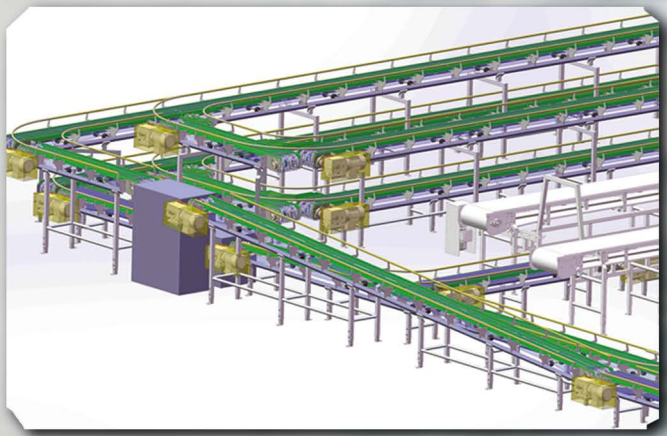
Proponujemy rozwiązania własnej konstrukcji oraz zamienniki do wyrobów zachodnich.

www.ampero.com.pl

TÜVRheinland®
CERTYFIKOWANO

System zarządzania
ISO 9001:2015

www.tuv.com
ID 9105025458



UNIMASZ®

LINIE DZIELENIA MIĘSA
WIEPRZOWEGO I WOŁOWEGO

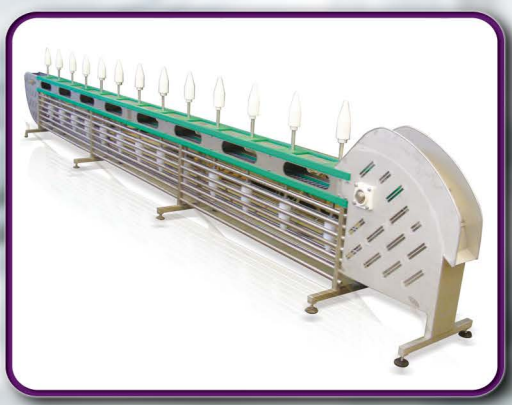
www.unimasz.pl

POLAGRA·TECH
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

Odwiedź nasze stoisko na Polagra-Tech 2017 - Pawilon 5, sektor C, stoisko nr 65

Zakład Urządzeń Technicznych "UNIMASZ" Sp. z o.o.
ul. Stalowa 4, 10-420 Olsztyn
tel. +48 89 533 58 27, fax +48 89 533 58 66
e-mail: unimasz@unimasz.pl, www.unimasz.pl

UNIMASZ®



OFERTA PRODUKCYJNA:

- wyposażenie ubojni drobiu i masarni
- przenośniki taśmowe, rolkowe, ślimakowe i inne
- linie dzielenia drobiu i mięsa wieprzowego
- kompletne wyposażenie sanitarne
- urządzenia na indywidualne zamówienie
- obróbka stali, cięcie laserem
- remonty maszyn

supervac®
intelligent vacuum packaging

Najnowszy model Supervac GK 850B / 860B

Pakowanie próżniowe mięsa, wędlin, sera i ryb

ELEKTROCAR
ROK ZAŁOŻENIA 1969

ELEKTROCAR, ul. Chłopickiego 11/13, Warszawa, tel./fax: (22) 612 30 60

biuro@elektrocar.pl, www.elektrocar.pl

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

PARTNER PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

32 323 00 14

Trzy kroki do SUKCESU

1. Dzwonisz i pytasz o produkt
2. Informacja oraz profesjonalne doradztwo
3. Przygotowanie i wysyłka produktu zgodnie z zamówieniem

ZASTOSOWANIE RÓŻNYCH BARIER DO KONKRETNYCH WYROBÓW

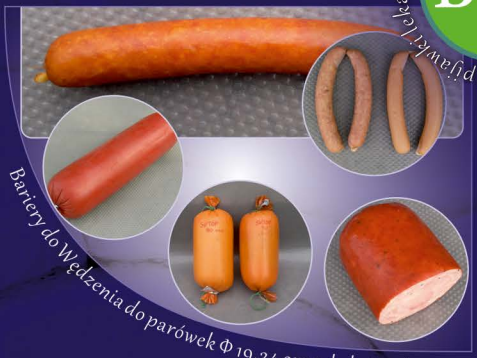
Osłonki do FORM standardowych i o nieregularnych kształtach

Bariera DUŻEGO KALIBRU Φ 125, 145, 120/180

Osłonki do BioTechnologii np. dla hodowli pijawek lekarskich

BIO

Osłonki Kolagenowe Jadalne Φ 19,21,22,24



Bariery do Wędzenia do parówek Φ 19,24 oraz do batonów

Formy Siatkowe i miniwieże

www.sollid.pl

E-MAIL: BIURO@SOLLID.PL

Dlaczego u nas? BO:

- Profesjonalny dobór naszych osłonek do odpowiednich form i wyrobów
- Szeroki wybór
- Różnorodność specjalistycznych właściwości wg. zastosowań
- Projektowanie, nadruk, konfekcja osłonek

projektowanie graficzne - Nadruki UV osłonek - Marszczenie -
usługi kompleksowe

W naszej szerokej 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

WWW.TOMSIATKA.PL

TYE-O-MATIC
T·O·M
STRINGNET

Zalety siatek do mięs T-O-M?
Szybka dostawa
Rozsądne ceny
Najwyższa jakość wyrobów
Pełna kontrola klienta nad

Nie wierzysz? Zamów jedną rolkę i sprawdź naszą jakość!

Nasze siatki do mięs pieczonych są produktami o najwyższej jakości, wytwarzanymi wyłącznie w Europie. Skład: Poliester i kauczuk naturalny z atestem dopuszczającym do użytku z żywnością. Produkt w rolkach o długości 50 i 100 m. Wszystkie siatki do mięs dostarczamy z atestem badań migracji substancji chemicznych.

www.tomsiatka.pl

Tye-O-matic P.O. Box 146 7150 AC Eibergen The Netherlands
Telephone +31(0)54 5431368 • info@tomnet.nl

Laureaci konkursu o Złoty Medal MTP

Przedstawiamy listę laureatów konkursu o Złoty Medal MTP dla targów Polagra Food.

1. **Chłodnik warzywny MLEKPOL**
   Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL" w Grajewie, Grajewo
   Pawilon 7 stoisko 4

Najwyższej klasy mleko od krów wypasanych na nieskażonych przemysłem łąkach Polski połączono ze świeżymi warzywami, tworząc niepowtarzalne danie. Chłodnik warzywny MLEKPOL powstaje w Sokółce, sercu Podlasia. To regionalny produkt, nawiązujący swym składem i smakiem do tradycyjnego posiłku kresów wschodnich. Wygodne opakowanie w kształcie miseczki umożliwia spożycie chłodnika „na miejscu". Chłodnik warzywny SM MLEKPOL dostępny jest w opakowaniach 380-gramowych.

---

2. **ChrrUP-y – chrupiące przekąski z pieczywa**
   EUROMAX Krzysztof Rokicki, Zambrów
   Pawilon 7A stoisko 45

To niezwykłe przekąski wypiekane bez smażenia i bez dodatku tłuszczu. Wyprodukowane są w 100% z polskiego pieczywa. Niepowtarzalność smaków i ich wyjątkowy charakter jest wynikiem odpowiednio dobranych receptur, naturalnych przypraw i dodatków smakowych. Subtelna mgiełka oliwy pozwala nanieść na ChrrUp-y aromatyczną posypkę i zachować wszelkie zalety superchrupiącej przekąski. ChrrUp-y są idealną alternatywą dla smażonych w tłuszczach chipsów. Każdy, kto spróbował ChrrUp-ów nie wyobraża sobie bez nich rodzinnego spaceru, lekkiej przekąski po fitness, radosnego chrupania na przerwie czy szalonej, zakręconej imprezy. ChrrUp-y sprawdzają się wyśmienicie jako pomysłowe dodatki do potraw, np. smakowite grzanki.

"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

ZŁOTY MEDAL 2017

POLAGRA FOOD

3. CHRUPOSZKI – chrupiące przekąski z pieczywa
EUROMAX Krzysztof Rokicki, Zambrów
Pawilon 7A stoisko 45

To niezwykłe przekąski wypiekane bez smażenia i bez dodatku tłuszczu. Wyprodukowane są w 100% z polskiego pieczywa. Niepowtarzalność smaków i ich wyjątkowy charakter jest wynikiem odpowiednio dobranych receptur, naturalnych przypraw i dodatków smakowych. Subtelna mgiełka oliwy pozwala nanieść na ChrrUp-y aromatyczną posypkę i zachować wszelkie zalety superchrupiącej przekąski. ChrrUp-y są idealną alternatywą dla smażonych w tłuszczach chipsów. Każdy, kto spróbował ChrrUp-ów nie wyobraża sobie bez nich rodzinnego spaceru, lekkiej przekąski po fitness, radosnego chrupania na przerwie czy szalonej, zakręconej imprezy. ChrrUp-y sprawdzają się wyśmienicie jako pomysłowe dodatki do potraw, np. smakowite grzanki.

---

4. DarPRO Napój serwatkowy cytrynowy
Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Wysokie Mazowieckie
Pawilon 7 stoisko 5

DarPRO to fermentowany napój serwatkowy oparty na innowacyjnej technologii. Zawiera miliardy wyselekcjonowanych i szczegółowo przebadanych w Polsce, żywych bakterii Lactobacillus plantarum PL4, które naturalnie występują w przewodzie pokarmowym zdrowych ludzi i m.in. poprawiają jego funkcjonowanie czy wygaszają stany zapalne jelita. DarPRO zawiera również lekkostrawne białka serwatkowe i jest źródłem witamin z grupy B: witaminy B2 (ryboflawiny) pomagającej m.in. w utrzymaniu prawidłowego widzenia oraz przyczyniającej się do zmniejszania uczucia zmęczenia i znużenia, a także witaminy B7 (biotyny), która m.in. pomaga zachować zdrową skórę i zdrowe włosy oraz przyczynia się do prawidłowego metabolizmu energetycznego.

---

5. De Volaille 170 g
SPA Sp. z o.o., Śmigiel
Pawilon 7A stoisko 6

De volaille są doskonałą propozycją dla klientów, którzy oczekują produktu najwyższej jakości, a nie mają czasu na gotowanie. De volaille naszej produkcji charakteryzują się wyjątkową soczystością mięsa drobiowego podkreśloną aromatycznym, maślanym nadzieniem. Całości dopełnia chrupiąca, złocista panierka. Unowocześniliśmy ten tradycyjny produkt, opracowując recepturę oraz proces technologiczny, dzięki którym nasze de volaille doskonale reprezentują produkt premium w grupie produktów convenience.

TERMPOL®

PRODUCENT CZUJNIKÓW TEMPERATURY

NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO
PRODUKT Z ATESTEM PZH
STOSUJ WEDŁUG ZALECEŃ

KONKURENCYJNE CENY
12 MIESIECY GWARANCJI

PRODUKCJA CZUJNIKÓW DLA PRZEMYSŁU I PRODUKCJI SPOŻYWCZEJ WG WZORÓW WŁASNYCH LUB POWIERZONYCH PRZEZ KLIENTA

MATERIAŁ 1H18N9T TYP Pt-100, Pt-500, Pt-1000 Fe-konst, NiCr-Ni, PtRh-Pt

PRODUKCJA CZUJNIKÓW - ZASTOSOWANIE

-komory wedzarnicze (czujniki batonu lub komory)
- dymogeneratory
- piece przemysłowe, piekarnicze
- kutry
- urządzenia pakujące

DYSTRYBUCJA APARATURY KONTROLNO-POMIAROWEJ:

- regulatory temperatury
- rejestratory temperatury
- sterowniki do komór wędzarniczych, kotłów, parzelników
- systemy rejestracji pomiarów

P.P.H.U Termpol S.C. producent czujników temperatury
ul. Wrocławska 32, 55- 095 Mirków k/Wrocławia

tel./fax: + 48 71 326 03 20, kom: +48 601 776 137,
termpol@termpol.com.pl | www.termpol.com.pl

ZŁOTY MEDAL 2017

POLAGRA FOOD

6. Deliser Ser twarogowy topiony klasyczny 136 g (8 porcji x 17 g)
Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Wysokie Mazowieckie
Pawilon 7 stoisko 5

Deliser to znany i lubiany smak w nowej odsłonie. Ten delikatny, topiony serek twarogowy oferowany jest w innowacyjnej formie: w kosteczkach 17 g, idealnych do jednorazowego spożycia. Doskonały na każdą okazję: pyszne śniadanie, szybką przekąskę, smaczny podwieczorek czy kolację. Polecany jest przede wszystkim do smarowania pieczywa. Świetnie komponuje się ze świeżymi warzywami. Praktyczne opakowanie z 8 kostkami z możliwością łatwego otwierania sprawdzi się podczas wycieczki czy pikniku, a osobne pakowanie każdej kostki jest gwarancją długotrwałej świeżości.

---

7. Favita Ser do smarowania kanapkowy typu greckiego z czosnkiem niedźwiedzim
Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Wysokie Mazowieckie
Pawilon 7 stoisko 5

Favita do smarowania to delikatny ser kanapkowy typu greckiego, przygotowany na bazie sera solankowego, podkreślony intensywnym dodatkiem czosnku niedźwiedziego. Produkt wyróżnia wygodne, atrakcyjne graficznie opakowanie i przede wszystkim forma - do smarowania. Dzięki kremowej konsystencji jest idealna zarówno do smarowania pieczywa, jak i przygotowywania dipów, przekąsek, past kanapkowych i wytrawnych kremów.

---

8. Golonka wieprzowa ze skórą gotowana
SOKOŁÓW S.A., Sokołów Podlaski
Pawilon 6A stoisko 60

Produkt gotowy do spożycia, pakowany próżniowo po 600 g. Golonka jest delikatnie gotowana - w ten sposób mięso pozostaje soczyste wewnątrz i uzyskuje swój wyjątkowy, apetyczny smak. Mięso pochodzi z UE, a dzięki specjalnemu procesowi przygotowania jest kruche, soczyste i ma delikatny smak. Doskonale przyrządzoną i marynowaną golonkę parzymy w próżniowym opakowaniu przez 8 godzin w temperaturze około 85°C. Na uzyskanie brązowej, chrupiącej skórki potrzebuje tylko 40 minut pieczenia w piekarniku.

PRODUCENT URZĄDZEŃ

SERDECZNIE ZAPRASZAMY DO ODWIEDZENIA NAS NA TARGACH

POLAGRA·TECH
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

/pawilon 5 stoisko 116/
ZAPREZENTUJEMY NOWOŚCI

NOWA
półatomatyczna Kotleciarka KOT-4

PA-91-J

PW-90

PK-200/700

MAGA

ul. Matowa 21, 62-052 Komorniki
tel./fax +48 61 833 50 65, 503 401 305
www.maga.poznan.pl

9. Jaja świeże OMEGA 3
JANTEX Polska Sp. z o.o., Środa Wielkopolska
Pawilon 7 stoisko 18

Jaja świeże Omega 3 o wysokiej zawartości nienasyconych kwasów tłuszczowych Omega 3. Kwasy tłuszczowe wielonienasycone to niezbędny element diety człowieka, konieczny do prawidłowego funkcjonowania każdego organizmu. Dzięki naszej kreatywności powstał produkt, który jest ich doskonałym źródłem. Chcąc wesprzeć swój organizm, sięgnij po jaja Omega 3.

---

10. LINIA KABANOSÓW MIĘDZYNARODOWYCH: Kabanosy francuskie, Kabanosy włoskie, Kabanosy amerykańskie, Kabanosy węgierskie, Kabanosy tureckie, Kabanosy argentyńskie, Kabanosy polskie
SOKOŁÓW S.A., Sokołów Podlaski
Pawilon 6A stoisko 60

Kabanosy „międzynarodowe" to, przygotowana z myślą o najbardziej wymagających konsumentach, linia pysznych przekąsek. Wprowadzając je na rynek jako pierwszy, „SOKOŁÓW" S.A. stworzył całkowicie nową kategorię produktów. Klienci i specjaliści od razu docenili ich zalety, ponieważ są smaczne, bogate w białko i inne składniki odżywcze, nie zawierają fosforanów, ani barwników. Oferowane są w nowoczesnych laserowo otwieranych opakowaniach typu flowpack w gramaturach: 120 g, 360 g, 140 g, 280 g.

---

11. LINIA PRODUKTÓW: NATURRINO WĘDZONE (Szynka Wędzona Naturrino, Schab Wędzony Natturrino, Boczek Wędzony Naturrino)
SOKOŁÓW S.A., Sokołów Podlaski
Pawilon 6A stoisko 60

NATURRINO WĘDZONE - linia produktów inspirowana naturą, charakteryzująca się delikatnym smakiem mięsa, podkreślonym naturalnymi przyprawami oraz tradycyjnym wędzeniem. Produkty wyróżniają się brakiem konserwantów, fosforanów, glutaminianu sodu, są bogate w białko pochodzenia zwierzęcego. Wyroby przeznaczone są dla osób, które dbają o zdrowie, stawiają na naturalne wędliny, naturalne składniki i naturalne metody obróbki. NATURRINO WĘDZONE to tradycyjnie uwędzona szynka, smakowity schab, wyjątkowo przyprawiony boczek. Wędliny smakują doskonale i są najwyższej jakości.

12. Maślanka naturalna Hula Krasula
Zakład Przetwórstwa Mleka MLECZ Sp. z o.o. w Wolsztynie, Wolsztyn
Zgłaszający: Wielkopolska Spółdzielcza Składnica Mleczarska, Poznań
Pawilon 7 stoisko 24

Maślanka to mleczny napój fermentowany, który charakteryzuje się łagodnym i orzeźwiającym smakiem. Maślanka naturalna Hula Krasula powstaje z maślanki uzyskanej z produkcji masła z mleka zaszczepionego szczepionką czystych kultur mleczarskich. Wyróżnia się ona brakiem dodatku mleka w proszku i innych substancji dodatkowych. Jest produktem niskokalorycznym i lekkostrawnym. Maślanka ma szerokie zastosowanie kulinarne, można użyć jej do wielu wypieków oraz jako dodatek do zup i do koktajli. Ten lekki, orzeźwiający napój dobrze gasi pragnienie podczas upałów.

13. Maślanka Wiejska Naturalna
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole, Koło
Pawilon 7 stoisko 20

Maślanka wiejska naturalna - napój mleczny o wyjątkowych właściwościach odżywczych i dietetycznych. Niskokaloryczna i lekkostrawna. Zawiera dużo wapnia, łatwo przyswajalnego białka oraz naturalne witaminy A, D, z grupy. B. Reguluje procesy trawienia, a zawarte w niej bakterie kwasu mlekowego mają właściwości probiotyczne. Codzienna dieta człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem dzieci, osób starszych oraz kobiet w ciąży, powinna zawierać napoje mleczne.

14. Paluszki Serowe MiaMu
Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Wysokie Mazowieckie
Pawilon 7 stoisko 5

Paluszki serowe MiaMu to pierwszy taki polski produkt na rynku. Ser ten, w postaci pojedynczo pakowanych paluszków, nie zawiera konserwantów, barwników i glutenu, wpisując się w trendy związane ze zdrowym odżywianiem. Paluszki serowe MiaMu są idealne nie tylko dla najmłodszych, ale dla konsumentów w każdym wieku, na każdą porę dnia i okazję. Atutem jest funkcjonalność opakowania: cztery osobno pakowane paluszki łatwe do rozdzielenia na pojedyncze porcje, co jest nie tylko gwarancją długotrwałej świeżości, ale również wygody.

15. Piersiówka Sokołowska z LINII WYROBÓW DROBIOWYCH „DRÓB PREMIUM”
SOKOŁÓW S.A., Sokołów Podlaski
Pawilon 6A stoisko 60

Znakomite, bezglutenowe wyroby premium, przygotowane z najlepszej jakości mięsa z kurczaka bogatego w białko. Dzięki naturalnym przyprawom wyróżniają się delikatesowym smakiem i łagodnym aromatem. Produkty o szerokim zastosowaniu kulinarnym. Doskonałe do kanapek, sałatek i przekąsek, a także np. do pizzy. Nie zawierają glutaminianu sodu.

---

16. Przekąska mięsna – BEEF JERKY
SOKOŁÓW S.A., Sokołów Podlaski
Pawilon 6A stoisko 60

Beef Jerky to wysokobiałkowa przekąska o niskiej zawartości tłuszczu, przeznaczona dla osób aktywnych oraz dbających o zbilansowaną dietę pokarmową. Specjalnie wyselekcjonowana wołowina, z jakiej wyprodukowaliśmy Beef Jerky, gwarantuje najwyższą jakość. Do wyprodukowania 100 g produktu zużyto 238 g wołowiny. Beef Jerky nie zawierają dodatku fosforanów, glutaminianu sodu, ani żadnych sztucznych barwników.

---

17. Ser Księżan OLD klinek
Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Wysokie Mazowieckie
Pawilon 7 stoisko 5

Ser Księżan OLD klinek produkowany jest według unikalnej receptury mistrzów serowarstwa z najlepszej jakości surowca pochodzącego z czystych ekologicznie terenów Podlasia. Swój wyjątkowy, lekko pikantny i lekko ostry smak oraz aromat zawdzięcza czteromiesięcznemu okresowi dojrzewania w starannie dobranych warunkach. Jest skoncentrowanym źródłem składników odżywczych: łatwo przyswajalnego białka, wapnia i fosforu. Idealny na ekskluzywną deskę serów, wykwintne koreczki czy jako samodzielna przekąska.

18. Ser pleśniowy La Polle Camembert Classic bez GMO
Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA Oddział Produkcyjny KURPIE w Baranowie, Baranowo
Zgłaszający: Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA, Wysokie Mazowieckie
Pawilon 7 stoisko 5

Ser pleśniowy La Polle Camembert to klasyka w kategorii serów pleśniowych. Otrzymywany jest z mleka od krów karmionych paszami wolnymi od modyfikacji genetycznych (GMO), co potwierdzają badania laboratoryjne. Charakteryzuje się oryginalnym, wyrazistym, a jednocześnie delikatnym smakiem, aksamitną skórką ze szlachetnego gatunku pleśni oraz kremowym wnętrzem. Wyjątkowe walory smakowo-zapachowe sprawiają, że La Polle Camembert Classic bez GMO ma szerokie zastosowanie kulinarne. Doskonały zarówno jako samodzielna przekąska, jak i składnik wielu dań mięsnych, rybnych, makaronów, pizzy, sosów, nadzienia do rolad oraz pierogów czy sałatek. Jest również idealny do panierowania, zapiekania i na wykwintną deskę serów.

---

19. Serek Śmietankowy Łaciaty z suszonymi pomidorami
Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL" w Grajewie, Grajewo
Pawilon 7 stoisko 4

Najwyższej klasy śmietankę, z mleka od krów wypasanych na nieskażonych przemysłem łąkach Polski, połączono z naturalnymi dodatkami, tworząc wyjątkowy, kremowy serek do smarowania. Serek Śmietankowy Łaciaty z suszonymi pomidorami jest zdrowy i wygodny w użyciu. Nie ma w swym składzie zagęstników i konserwantów. Wyróżnia go niepowtarzalny smak. Idealnie sprawdzi się jako składnik pożywnej kanapki czy dip do potraw z grilla, świeżych warzyw i wędlin. Dodatek suszonych pomidorów sprawia, że o każdej porze roku poczujesz smak pomidorów w swoich potrawach. Dostępny w wygodnych, płaskich opakowaniach o gramaturze 135 g.

---

20. Szaszłyk wieprzowy z boczkiem i cebulą 180 g
SPA Sp. z o.o., Śmigiel
Pawilon 7A stoisko 6

Soczystość i kruchość specjalnego mięsa wieprzowego podkreślona jest chrupiącym boczkiem, cebulą i aromatycznymi przyprawami. Całość tworzy produkt, który pod względem smaku i jakości zdecydowanie przewyższa inne tego typu produkty, dostępne na rynku. Szaszłyk jest w pełni upieczony – wystarczy go podgrzać i zachwycać się jego unikalnym smakiem. Idealna propozycja na szybki posiłek, uroczyste spotkanie oraz oczywiście na grilla.

21. Szynka chłopska
Zakłady Mięsne SZUBRYT Zbigniew Szubryt, Chełmiec
Pawilon 8 stoisko 12

Szynka wieprzowa - dolna zrazowa z naturalną okrywą tłuszczową. Peklowana i pieczona przy użyciu tylko naturalnych przypraw. Nie zawiera fosforanów i glutaminianów. Szynka należy do rodziny produktów firmowanych znakiem NATURALI.

---

22. Tradycyjny Gzik Wielkopolski ze szczypiorkiem
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL, Nowy Tomyśl
Zgłaszający: Wielkopolska Spółdzielcza Składnica Mleczarska, Poznań
Pawilon 7 stoisko 24

Gzik Wielkopolski z dodatkiem szczypiorku to tradycyjna potrawa, przyrządzana z rozdrobnionego twarogu, który urabia się z dodatkiem śmietanki, soli, pieprzu i szczypiorku na masę o wyczuwalnych grudkach z podkreślonym smakiem szczypiorku. Niektóre gospodynie dodają jeszcze pokrojoną rzodkiewkę, koperek. Produkt ten znany jest jako potrawa piątkowa pod nazwą „PYRA Z GZIKIEM". Z pewnością w swojej prostocie danie to dostarczy wiele wartości odżywczych.

---

23. YABU Natural Energy Drink
LA-SAD TRADE Sp. z o.o., Błędów
Pawilon 7A stoisko 54

Zmęczony ciężkim dniem w pracy? A może czeka cię długa podróż? Trudności z koncentracją? Szukasz czegoś co pomoże Ci w zdrowym stylu rozpoczynać dzień? Yabu to wyjątkowe i zdrowe rozwiązanie na spadek energii i zmęczenie! Duma polskich sadowników: naturalny, wyciskany na zimno, nierozcieńczany sok jabłkowy (NFC). Zdrowie zamknięte w delikatnej puszce, połączone z kofeiną z jędrnych i orzeźwiających liści zielonej herbaty i wyciągiem z owoców guarany, które dodadzą wigoru i energii na cały dzień!

Wszystkie przyznane Złote Medale MTP są równoważne.
Lista ułożona alfabetycznie wg produktów

ZŁOTY MEDAL 2017 POLAGRA·TECH MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH pakfood TARGI OPAKOWAŃ DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

1. 7MES Aplikacja do zarządzania zakładami mięsnymi
7TECHNOLOGY Sp. z o.o., Rawicz
Pawilon 5 stoisko 31

7MES to narzędzie do zarządzania zakładami przetwórstwa mięsnego i ubojni. Wspiera procesy dotyczące skupu zwierząt hodowlanych, uboju, rozbioru oraz przetwórstwa wołowiny, wieprzowiny, dziczyzny, drobiu i koniny, zapewniając precyzyjny kontroling, planowanie i rozliczanie produkcji. Dzięki automatyzacji zbierania danych w czasie rzeczywistym, umożliwia natychmiastowy dostęp do kluczowych danych, ułatwiając podejmowanie decyzji zarządczych i handlowych. Przyczynia się do znaczącego wzrostu wydajności.

2. Automatyczny Wilk Kątowy TAURUS W-200B
METALBUD Sp. z o.o., Rawa Mazowiecka
Pawilon 5 stoiska 93 i 94

Wilk Kątowy TAURUS W-200B przeznaczony do rozdrabniania bloków mięsa mrożonego do -20°C oraz wykonywania innych operacji technologicznych w zależności od użytego osprzętu. Urządzenie charakteryzuje się specjalną konstrukcją umożliwiającą rozdrabnianie całych bloków zamrożonego mięsa. Wilk zapewnia wysoką jakość rozdrabnianego mięsa.

3. AVITOS
TREIF Maschinenbau GmbH, Niemcy
Pawilon 5 stoiska 39

Nowa technologia cięcia firmy Avitos oferuje całkowicie nowy wymiar cięcia zamrożonych produktów mięsnych (bloków lub towarów skalibrowanych) na małe produkty końcowe. Innowacyjna i mocna kasetowa tarcza tnąca wraz z przeciwbieżnym kołem tnącym o 12 ostrzach daje nowe możliwości, które zapewnią Państwu wyraźną przewagę konkurencyjną. AVITOS pewnie tnie zamrożone mięsa, takie jak kostki lub pasy bekonu, przy temperaturze produktu sięgającej -18° C, bez jakiejkolwiek uprzedniej obróbki. AVITOS spełnia również wysokie wymagania higieniczne produktów klasy premium oferowanych przez firmę TREIF.

4. Etykieciarka Logomatic C500
LOGOPAK SYSTEME GmbH & Co.KG, Niemcy
Zgłaszający: LOGOPAK EAST Sp. z o.o., Warszawa
Pawilon 5A stoisko 35

Logomatic C500 to pierwszy w Europie automatyczny system etykietujący, który drukuje etykiety metodą termotransferową w dwóch kolorach i nakleja je na różne typy opakowań. Spełnia wymagania systemu znakowania substancji chemicznych GHS i rozporządzenia CLP (WE) nr 1271/2008. Jednostka drukująca o różnych kolorach taśmy termotransferowej drukuje kody kreskowe, kody 2D, logo i symbole w rozdzielczości 203 lub 300 dpi. Maszyna jest solidna, wytrzymała, a przy tym prosta w obsłudze.

5. FALCON evolution
TREIF Maschinenbau GmbH, Niemcy
Pawilon 5 stoiska 39

FALCON Evolution oferuje cięcie z wysoką prędkością i bardzo dużą wydajnością oraz ciągłą i niezawodną precyzją. Urządzenie tnie wyroby z kością lub bez na plasterki o określonej masie lub grubości warstwy w taki sposób, aby w pełni zoptymalizować wydajność. System kamer 4D, który całkowicie mierzy produkt przed cięciem, jest podstawą wykonywania cięcia o zoptymalizowanej precyzji i wydajności. Napędzany przytrzymywacz TREIF z kontrolą konturu oraz chwytak produktu są elementami krytycznymi dla precyzji urządzenia, ponieważ zapewniają one wysoki stopień stabilności produktu podczas cięcia.

6. Generator pary czystej na olej i gaz – GWP XC
STIGEN Sp. z o.o., Żywiec
Pawilon 5 stoiska 99

Generatory pary GWP XC dedykowane są dla przemysłu spożywczego. Wszystkie elementy mające kontakt z mediami wykonane są z materiałów higienicznych zgodnych z normami EN 285 i EN 1672-2 i spełniają wymogi przepisów UE w zakresie czystej pary do żywności. Zastosowanie stali nierdzewnej pozwala na zasilanie generatora zimną wodą, która nie wymaga korekty chemicznej i odgazowania. Brak konieczności odsalania i ograniczone do minimum starty przy odmulaniu znacznie obniżają koszty produkcji pary.

ZŁOTY MEDAL 2017
POLAGRA·TECH
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH
pakfood
TARGI OPAKOWAŃ DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

7. KITEL KOSMONAUT
GLOBAL FOOD HYGIENE Sp. z o.o. Sp.k., Sieradz
Pawilon 5 stoisko 92

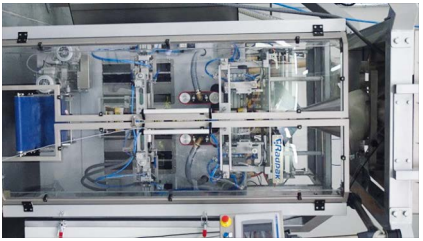
KOSMONAUT to produkt dla wymagających klientów branży spożywczej. Innowacyjna konstrukcja uzyskana z połączenia różnych materiałów oraz zastosowanie ultrasonicznej metody scalania: polipropylenu z polietylenem, spełnia wymagania stref wysokiego ryzyka w zakresie ochrony produktu i pracownika. Polipropylen przepuszcza powietrza, zwiększając komfort użytkownika oraz chroni produkt końcowy przed zanieczyszczeniem. Natomiast wzmocnienie polietylenowe zabezpiecza przed wilgocią i zabrudzeniem.

8. Krajalnica Textor TS700
Textor Maschinenbau GmbH, Niemcy
Zgłaszający: Weber Poland Sp. z o.o., Warszawa
Pawilon 5 stoisko 48

Krajalnica TS700 - wydajny system krojenia z nożem sierpowym w połączeniu z szeroką komorą cięcia oraz krótkim czasem załadunku produktów do krajalnicy gwarantują wysokie wyniki produkcyjne. Jedyna w swoim rodzaju otwarta konstrukcja maszyny przy stosunkowo niewielkich rozmiarach, dostępności i bezproblemowej konserwacji, wyznacza nowe standardy w dzisiejszej technologii krojenia.

9. Pionowa maszyna pakująca typu RM-32ACC z rotorem
Radpak Fabryka Maszyn Pakujących Sp. z o.o., Włocławek
Pawilon 5 stoisko 60

Innowacyjny system ruchomych szczęk maszyny pozwala na zastosowanie pionowej maszyny typu RM do pakowania różnych rodzajów produktów w torbę płaską, stojącą oraz stabilo, zapewniając maksymalną wydajność, powtarzalność, dobrą jakość i ekonomię produkcji oraz wysoki poziom bezpieczeństwa przy jednoczesnym zachowaniu konkurencyjnej ceny. Dodatkowo rotor umieszczony na końcu maszyny umożliwia uzyskanie zawsze identycznie ukształtowanego dna torby.



10. TRAYSEALER MULTIVAC G700
MULTIVAC SEPP HAGGENMÜLLER GmbH & Co.KG, Niemcy
Zgłaszający: MULTIVAC Sp. z o.o., Jastków
Pawilon 6A stoisko 59

MULTIVAC G700 jest uniwersalnym rozwiązaniem pakowania w tacki. Maszyna może pakować produkty gastronomiczne, owoce, dania gotowe oraz inne w technologii płukania gazowego MAP. Nowy system zamykania narzędzia o ażurowej konstrukcji, brak konieczności doprowadzania wody jako chłodziwa oraz redukcja zużycia sprężonego powietrza to najważniejsze z funkcji Traysealera G 700.

---

11. Uniwersalny aparat próżniowy z funkcją odzysku aromatu typ WAA50M
Fabryka Maszyn Spożywczych SPOMASZ Pleszew S.A., Pleszew
Pawilon 5A stoisko 33

Uniwersalny aparat próżniowy z funkcją odzysku aromatu to innowacyjne rozwiązanie w zakresie gotowania i zagęszczania produktów spożywczych. Urządzenie stwarza możliwość skorzystania z innowacyjnych funkcji jak np. wykrywanie i zapobieganie powstaniu nadmiernego zapienienia. Zastosowanie refraktometru wewnątrz urządzenia pozwala na kontrolowanie stopnia zagęszczania produktu i automatyczne kończenie procesu. Funkcje urządzenia mogą być indywidualnie dostosowane na życzenie Klienta.

TARGI PAKFOOD

1. Drukarka dwudyszowa HITACHI UX-D860W/S
Hitachi Industrial Equipment Systems Co., Ltd., Japonia
Zgłaszający: Przedsiębiorstwo MULTI Sp. z o.o., Opole
Pawilon 3 stoisko 3

Drukarki UX są flagowym produktem firmy Hitachi potwierdzającym reputację urządzeń znakujących jako niezawodnych, intuicyjnych oraz wydajnych. Japońskie fabryki i powstające w nich produkty znane są przede wszystkim z wysokiego jakości wykonania. Dwudyszowy model drukarki HITACH UX-D860 W/S powstał w wyniku stale rosnących wymagań w odniesieniu do szybkości znakowania, wysokości nadruku i ilości jednocześnie drukowanych linii. Jest to najszybsza drukarka dwuwierszowa na świecie.

2. Przemysłowa drukarka atramentowa INK-JET EBS-6600 serii BOLTMARK II
EBS Ink-Jet Systems Poland Sp. z o.o., Wrocław
Pawilon 3 stoisko 40

Drukarka przemysłowa małego pisma EBS 6600 jest urządzeniem wyjątkowym w kilku obszarach. Wyjątkowo niski poziom zużycia energii elektrycznej oraz rozpuszczalnika wskazuje na troskę producenta o kondycję środowiska naturalnego. Produkt cechuje wysoki poziom niezawodności oraz zastosowanie innowacyjnych rozwiązań, takich jak pierwszy na świecie zintegrowany i inteligentny system podtrzymania zasilania drukarki oraz system zdalnej kontroli i sterowania z użyciem różnych platform komputerowych.

Wszystkie przyznane Złote Medale MTP są równoważne.
Lista ułożona alfabetycznie wg produktów

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

Sprzedam

Maszyny, urządzenia i pozostałe wyposażenie z likwidowanej ubojni, masarni i sklepów mięsnych.
Sprzedam maszyny masarskie oraz wyposażenie gastronomii w Lesznie. Oferuję: beczki, skrzynki, haki, mauzery.

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-620 PCK-3 z Wilkiem NA GWARANCJI
- Handtmann VF-628 z Wilkiem NA GWARANCJI
- Handtmann VF-630 NA GWARANCJI
- Handtmann VF-620 NA GWARANCJI
- Handtmann VF-610 NA GWARANCJI
- Handtmann VF-608 NA GWARANCJI
- Handtmann VF-200/VF-300 monitor + LINIA AL-216 2009 rok NA GWARANCJI
- Handtmann VF-300 MC NA GWARANCJI
- Handtmann VF-300 monitor NA GWARANCJI
- Handtmann VF-200 MC NA GWARANCJI
- Handtmann VF-200 monitor NA GWARANCJI
- Handtmann VF-100 monitor NA GWARANCJI
- Handtmann VF-80 MC NA GWARANCJI
- Handtmann VF-50 MC NA GWARANCJI
- Wilk Wolfking GM-300 również do bloków mrożonych po kapitalnym remoncie NA GWARANCJI
- Łuskarka Lodu Maja 5000 KG
- Kostkownica Ruhle
- Kostkownica Treif
- Masownica Ruhle 150L
- Nadziewarka Frey 25L

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. 501 659 868

SPRZEDAM WYPOSAŻENIE MASARNI

Tel. 608 248 487

SPRZEDAM MASZYNY

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

Tel. 501 053 297

SPRZEDAM

• Kocioł warzelny elektryczny 600, 400L firmy PekMont, rok produkcji 2001; • Kuter 120L firmy Spomasz Żary, silnik 18 KW; • Kolejkę do magazynowania wraz z wagą do transportu półtusz wieprzowych oraz ćwierci wołowych, • Mieszałkę spiralną 350L firmy Spomasz Żary, • Wilk 130L Spomasz Żary • Kuter przelotowy • Nadziewarkę Handtmann, typ 50 lub zamienię na większą, • 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

- Spłaszczarka ALCO
- Obkurczarka + osuszarka Multivac SE115+TE115
- Zamrażarka spiralna Compact
- Obkurczarka Cryovac , nadziewarka VEMAG DP10 Robby 2
- Nastrzykiwarka Gunther PI 105 igieł
- Pakowaczka rolowa CSF TIROMAT Compact
- Pakowaczka dwukomorowa WEBOMATIC PE20 duże komory i listwy
- Nacinarka do szynek Tenderizer Schroder Max 500
- Skórowaczka Taśmowa: Grasselli, Townsend rok 2014
- Skórowaczka dwuostrzowa Townsend
- Odbłaniarka Weber Maja
- Pompa-Booster 3000
- Piła tasmowa MEDOC

Zdjęcia www.alimp.com.pl

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ, NATYCHMIASTOWY ODBIÓR I DEMONTAŻ

502 262 391 • 501 298 341 • 508 398 044

SPRZEDAM URZĄDZENIA DO PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

- pakowaczka dwukomorowa HENKELMAN typ 600, rok produkcji 2003
- nadziewarka próżniowa FREY KONTI-E 80A KE120035482, rok prod. 2002 wraz z wyposażeniem (odkręcarka do jelit, naciągarka do jelit, załadunek masztowy, 5 szt. wózków do farszu)
- wilk W160
- skórowaczka maja skinny rok prod. 1998
- mieszałka próżniowa

Wszelkich informacji udzielę telefonicznie bądź drogę e-mailową.

Zakład Mięsny Jerzy St. Czaplicki
ul. Warszawska 58, 06-500 Mława
tel: 664-140-907, 600-968-191
zmb_czaplicki@wp.pl

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
tel. 603 766 455

SPRZEDAM

ZAKŁAD MIĘSNY Z UBOJNIĄ WOŁOWĄ I WIEPRZOWĄ, ROZBIÓR, PRODUKCJA WĘDLIN SIEĆ SKLEPÓW FIRMOWYCH

KONTAKT 502 471 142

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

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

SPRZEDAM TANIO

nieużywaną nawlekarkę do jelit HANDTMANN.
Typ 78-3
Rok produkcji 2010

Tel. 601 393 923

SPRZEDAM TANIO

w stanie idealnym klipsownicę stołową dwurzędową, pneumatyczną STROJÍRNY CHOCEŇ.
Typ 362V. Rok produkcji 2002

Tel 601 393 923

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 OGŁOSZEŃ

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: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

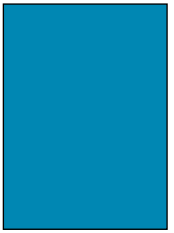
Zgłoszenia pod nr fax 89 533 43 30
lub adresem e-mail: masarski@koopress.com

Dane techniczne materiałów do reklam

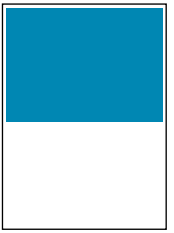
Ogłoszenia do naszego informatora możecie Państwo dostarczyć w następujących formatach graficznych:

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

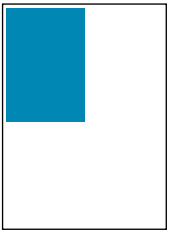
Formaty reklam:



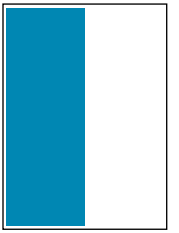
1 strona spadowa*
144 x 205 mm



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.

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