BEZPŁATNY OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI

koopress®
ISSN 1234–7450
NR 12 | 304 | 2020

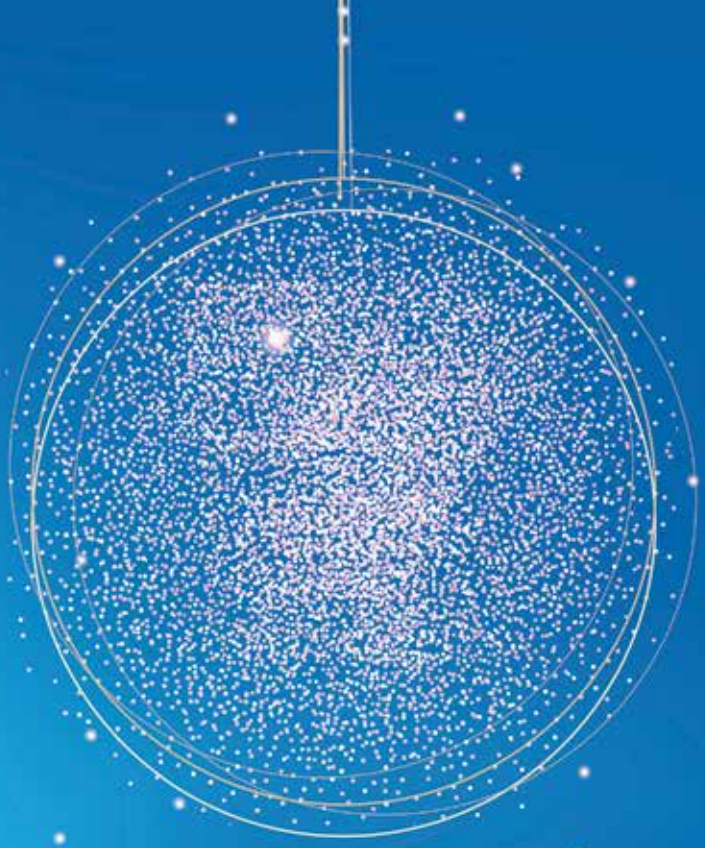
smakoVITA®

Świąt pełnych radości,
ciepła i niepowtarzalnej rodzinnej atmosfery,
a także pomyślności i samych sukcesów
w Nowym 2021 Roku

REGIS® FOOD TECHNOLOGY

www.smakovita.com

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH - NIEBIESKIE STRONY
www.informatormasarski.pl



Dla wszystkich naszych
bliskich i dalekich przyjaciół i znajomych
pięknych i zdrowych
świąt Bożego Narodzenia.

Pomyślności i sukcesów
w nowym 2021 roku.

zespół redakcyjny

OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR
MASARSKI

MASZYNY I URZĄDZENIA
dla przetwórstwa spożywczego
i higieny produkcji

tel. 46 814 55 00
metalbud@metalbud.com

Podlas, ul. Tomaszowska 90
96-200 Rawa Mazowiecka

www.metalbud.com

Metalbud
NOWICKI®
Since 1974

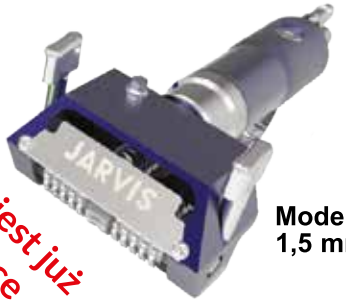
Dzień dobry, zachęcamy Państwa do sprawienia sobie kulinarnych przyjemności. Nasze rekomendacje na świąteczny stół to indyk polski/ s.40/, pełnowartościowe mięso i wędliny /s.10/. Polska kuchnia jest bogata w regionalne wyroby wytwarzane wg tradycyjnych receptur. Z badań wynika, że „w okresie bożonarodzeniowym wzrasta sprzedaż kiełbas wiejskich, wędzonek, wyrobów suchych i podsuszanych, wędlin wykwintnych (m.in. kindziuk, kumpiak, kabanosy), pasztetów oraz mięsa surowego. Na święta Polacy kupują przede wszystkim szynki, karczki i surowy boczek, które mogą przyrządzić sami w domu. Coraz większą popularnością cieszą się także specjalnie przygotowane gotowe mięsa do pieczenia". Jesteśmy sentymentalnym narodem i lubimy, aby świąteczne smaki kojarzyły nam się z dzieciństwem, rodzinną atmosferą i aromatami unoszącymi się w powietrzu – zawsze warto dodać do świątecznych mięs owoce kolendry czy nasiona kardamonu. Gwarantowany korzenny zapach, który będzie krążył po całym domu.

Życzymy Państwu zdrowych i smakowitych świąt!

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

JARVIS®

Pneumatyczna skórowaczka ręczna Model JHS



Jarvis jest już w Polsce

Model JHS-315
1,5 mm

NOWA NIŻSZA CENA

Zalety: niska waga 1,5 kg szybka wymiana ostrza, bardzo niski koszt utrzymania

Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

Do zakupionej skórowaczki 100 szt. ostrzy gratis!

Ogłuszacze prochowe JARVIS Typu C oraz P

Posiadają wszystkie niezbędne certyfikaty. Czy urządzenia innych producentów posiadają certyfikaty wydane przez niezależny instytut?

Jarvis Cartridge Stunner 22 Cal and 25 Cal

Jarvis Cartridge Stunner 22 Cal and 25 Cal

Najniższa cena na rynku* do negocjacji
*dotyczy pistoletu JARVIS PAS Typ C

PTB 992 CE PTB 993

Do zakupionego pistoletu 1000 szt. amunicji gratis!

Niezawodność oraz skuteczność naszych urządzeń pozwalają dbać o dobrostan zwierząt.
Certyfikat 2017 EC - wydany przez niezależny instytut PTB Braunschweig / Niemcy /D

Jarvis oferuje bezpłatny serwis i szkolenia

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. z o.o.
St. Dąbrowa 39, 76-231 Damnica Polska
Tel.: 48 59 725 62 67, Mobile: 48 696 625 474
e-mail: info@jarvispolska.pl,
www.jarvispolska.pl

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

GRUDZIEŃ 2020

W NUMERZE

PRZETWÓRSTWO Z POMYSŁEM

10 Mięso i wędliny na świątecznym stole
Dr inż. Magdalena Kuchlewska

40 Indyk, nie tylko od święta
Dr hab. inż. Agnieszka Starek-Wójcicka, prof. uczelni
inż. Emilia Osmólska

AKTUALNOŚCI

34 Nastrzykiwarka z serii SAS produkcji NOWICKI z innowacyjnym systemem ważenia i kontroli poziomu nastrzyku

INNE

5 Spis reklam
53, 54, 55 Nowości
56 Giełda maszyn używanych
64 Cennik reklam

Okładka: **Regis**

Redakcja:
10-406 Olsztyn, ul. Lubelska 46
tel. (89) 533 47 12
e-mail: masarski@koopress.com
e-mail: kurbaniak@koopress.com
www.informatormasarski.pl

Redaktor naczelna:
Katarzyna Urbaniak

Skład:
Arkadiusz Małyska

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

SPIS REKLAM

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Ampero Thermo-Est	6, 7
Aplok	24
Art-Mas	41
Axis	25
BIOEFEKT	23
Dadaux	insert
Delta Dębica	20
Elektrocar	37
Erka	19
Eurogum	45
Eurodis	29
Jarvis	3, 27
Kagra	38, 39
Master	11, 13, 14, 18, 21, 22, 31, 47
Mdm	insert
Metalbud	1
Młynkol	41
N&N Nadratowski	48, 49
Plan	43
Regis	1 str. okładki
Sekwens	5
Servo	15
Sekwens	32
Solarm	16, 17
Termpol	33
Ti-Ma	4 str. okładki
Wamma	insert
Vemag Polska	8, 9

AMPERO THERMO-EST

TABLICOWE REJESTRATORY TEMPERATURY I WILGOTNOŚCI

AM53
rejestrator temperatury
i wilgotności

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 - IP20
10. wymiary s/w/g 96x96x62 mm
11. otwór montażowy 91x91 mm

życzymy Państwu spokojnych świąt Bożego Narodzenia

AM54
dwukanałowy rejestrator
temperatury

Dane techniczne:

1. 2 czujniki Pt100 wersja czteroprzewodowa
2. zakres pomiarowy -50 ÷ 290°C
3. rozdzielczość wskazań temp. - 0,1°C
4. dokładność - 0,1% ± 1 cyfra
5. temperatura pracy - 0 ÷ 50°C
6. pamięć nieulotna - karta microSD
7. zegar czasu rzeczywistego - kwarcowy, data
8. (rrrr:mm:dd), czas (gg:mm),
9. częstość pomiaru - 5 razy/s
10. częstotliwość rejestracji - 1 s ÷ 1 h
11. zasilanie - 90 ÷ 260V AC 50/60Hz
12. pobór mocy - < 5VA
13. stopień ochrony obudowy IP20

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, 603-950-935

e-mail: ampero@ampero.com.pl

APARATURA I CZUJNIKI DO POMIARU TEMPERATURY

PUBLICAE AUGENDAE SANITATI PZH

TÜVRheinland CERTYFIKOWANO

System zarządzania ISO 9001:2015

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

VEMAG ROBBY III W NOWEJ ODSŁONIE

Zdrowych i Spokojnych Świąt Bożego Narodzenia oraz szczęśliwego Nowego Roku 2021!

Łopatkowa pompa farszu

- wszechstronna, solidna i niezawodna nadziewarka łopatkowa dla rzemiosła
- dopasowana idealnie do różnorodnej produkcji
- prosta i łatwa w obsłudze
- pompa farszu, składająca się jedynie z 5 elementów- szybki demontaż i łatwe mycie
- minimalne koszty użytkowania
- doskonałe zabezpieczenie elektroniki przed wilgocią – VEMAG Box in Box
- precyzyjna technika serwo z inteligentnym sterowaniem
- intuicyjny dotykowy panel 12“
- możliwość zastosowania wielu przystawek do różnych produktów

Pewna i bezpieczna inwestycja na długie lata!

VEMAG MASCHINENBAU GMBH · VARIOVAC · VEMAG ANLAGENBAU · Seydelmann · fomaco CURING AND MARINATING SYSTEMS · MIVEG

Wszechstronne przystawki do kreatywnego zastosowania w Waszej produkcji

MPF818
Burgery Premium dla smakoszy: uszlachetnione mięso w postaci smakowitego burgera, indywidualny kształt i rozmiar.

BC 237
Wczoraj kulki mięsne, dzisiaj cevapcici, jutro burgery: wszechstronna przystawka BC237 w połączeniu z wielozadaniową nadziewarką Robby gwarantuje każdemu klientowi perfekcyjny produkt dopasowany do indywidualnych potrzeb.

Głowica napełniająca 981
Napełnianie kubków, słoików i puszek. Masy płynne i gęste dozowane są sprawnie i bez wycieków

LPV802
Podtrzymywarka jelit dla Waszych potrzeb: precyzyjne i niezawodne odkręcanie wszystkich rodzajów osłonek, bardzo prosta zmiana produktu i tylko z VEMAG: kontrola długości, kalibru i wagi.

Zachęcamy do kontaktu z nami.
Chętnie przedstawimy Państwu szczegóły naszej promocji.

VEMAG Polska Sp. z o.o. **www.vemag.pl** **info@vemag.pl** **tel.: +48 22 867 56 59** **tel./fax +48 22 867 67 50**

MIĘSO I WĘDLINY NA ŚWIĄTECZNYM STOLE

dr inż. Magdalena Kuchlewska

Święta Bożego Narodzenia to czas odpoczynku, spotkań z rodziną i biesiadowania przy suto zastawionym stole. Na te szczególne dni przygotowujemy wyjątkowe dania, którymi możemy sprawić kulinarną przyjemność sobie i współbiesiadnikom. Na żadnym stole, oprócz typowo świątecznych potraw postnych, nie może zabraknąć mięs i wędlin. Ich wybór na rynku może przyprawić o zawrót głowy, a producenci co roku powiększają swój asortyment o dodatkowe propozycje specjalnie na okres świąteczny, licząc na to, że konsumenci, niezależnie od zasobności portfela, chętnie kupią nowe, wyjątkowe wyroby.

Boże Narodzenie to czas pełen radości i rodzinnej atmosfery, a dla sklepów, zwłaszcza z obszaru produktów spożywczych, to najgorętszy handlowy okres w roku. Szczególnie oferta mięs i wędlin na świąteczny stół planowana jest tak, by była w pełni dopasowana do aktualnych preferencji konsumentów, którzy stawiają na wysoką jakość i są skłonni do większych wydatków. Święta Bożego Narodzenia to w polskiej kuchni czas tradycji. Wieczerza wigilijna zazwyczaj jest postna i oparta na potrawach z ryb, ale w kolejne dni na stołach królują szynki, wędzonki i schaby. Polacy poszukują wówczas smaków znanych z dzieciństwa, prostych i autentycznych. Potwierdzają to trendy konsumenckie obserwowane na przestrzeni kilku ubiegłych lat – na swój świąteczny stół klienci wybierają wyroby specjalne, liczy się dla nich przede wszystkim jakość produktów, cena schodzi na drugi plan. Konsumenci wybierają produkty tradycyjne, zwracają uwagę na certyfikaty potwierdzające jakość ➤

WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

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

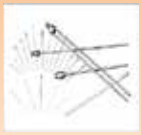
Brzeszczoty do pił taśmowych

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

marki i producenta, jak i skład wyrobów – poszukują produktów bez sztucznych barwników, polepszaczy smaku i fosforanów. Liczy się naturalność, w tym jak najkrótsza lista składników oraz jak największa mięsność. Dlatego, by skusić klientów, na opakowaniach wyrobów, poza tabelą z wartością odżywczą, producenci umieszczają szereg dodatkowych informacji, głównie tych dotyczących mięsności (ilości mięsnego wsadu użytego do przygotowania wyrobu).

Wymagania konsumentów w stosunku do wyrobów mięsnych, rosnąca świadomość nabywców i duże przywiązanie do tradycji wpłynęły na pojawienie się na rynku nowych grup towarowych wędlin. Należą do nich produkty wysokogatunkowe klasy premium, charakteryzujące się tym, że do ich produkcji nie używa się polepszaczy smaku, barwników oraz innych substancji chemicznych, a ich przygotowanie wymaga więcej czasu. Powstają one z użyciem mięsa najlepszej jakości oraz naturalnych przypraw. W okresie świątecznym sprzedaż produktów premium rośnie blisko dwukrotnie. Przy wyborze świątecznych wędlin konsumenci zwracają uwagę na markę i często wybierają produkty najbardziej znanych firm. Wyroby premium mniej popularnych zakładów nie cieszą się takim powodzeniem. Poza tym wciąż panuje moda na góralszczyznę – chętnie kupowane są wyroby pochodzące z południowej Polski. Dynamiczny rozwój segmentu wędlin premium wynika m.in. z obecności w tej grupie wyrobów tradycyjnych i regionalnych, ➤

WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

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

wytwarzanych tradycyjnymi metodami i na podstawie tradycyjnych receptur. Podczas świątecznych zakupów Polacy pozwalają sobie na większe wydatki i sięgają po wyroby z tzw. wyższej półki, co wynika zarówno z tradycji, jak i chęci zjedzenia czegoś wyjątkowego, innego niż na co dzień. W okresie bożonarodzeniowym wzrasta sprzedaż kiełbas wiejskich, wędzonek, wyrobów suchych i podsuszanych, wędlin wykwintnych (m.in. kindziuk, kumpiak, kabanosy), pasztetów oraz mięsa surowego. Na święta Polacy kupują przede wszystkim szynki, karczki i surowy boczek, które mogą przyrządzić sami w domu. Coraz większą popularnością cieszą się także specjalnie przygotowane gotowe mięsa do pieczenia.

REKLAMA

Przy wyborze wędlin na świąteczny stół Polacy zwracają uwagę, by były to wyroby jak najbardziej naturalne, tradycyjne. Chociaż rynek wędlin jest bogaty, każdego roku producenci powiększają asortyment swoich wyrobów o produkty przeznaczone specjalnie na okres świąteczny, do zakupu których zachęcają konsumentów zarówno technologią wytwarzania, charakterystycznymi nazwami, jak i odpowiednimi rycinami na opakowaniach mającymi wywołać tradycyjne skojarzenia – znajdziemy tam m.in. staropolską drewnianą chatę pokrytą strzechą w sąsiedztwie żurawia do czerpania wody oraz delikatny powiew wiatru rozwiewający dym z przydomowej wędzarni. Uwagę przyciągają kabanosy i wędzonki „staropolskie", „sarmackie", „z Polskiego Dwora", „od Kmicica".

Świąteczne kiełbasy. Do produktów wysokogatunkowych, wytwarzanych w oparciu o tradycje regionalne, tradycyjne receptury lub z wykorzystaniem tradycyjnych technik i technologii wytwarzania należą obrabiane ➤

Spokojnych, śnieżnobiałych,
radosnych
pełnych nadziei i rodzinnego ciepła
Świąt Bożego Narodzenia
oraz wszelkiej pomyślności
i spełnienia marzeń
w nadchodzącym Nowym 2021 Roku

życzy firma SERVO

SERVO

FOOD MACHINERY

www.servo-maszyny.pl

SolArM

ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA METALOWEGO

PREZENTUJE

LAKIDIS

FOOD PROCESSING MACHINERY

TECHNICZNE WYPOSAŻENIE BRANŻY SPOŻYWCZEJ!

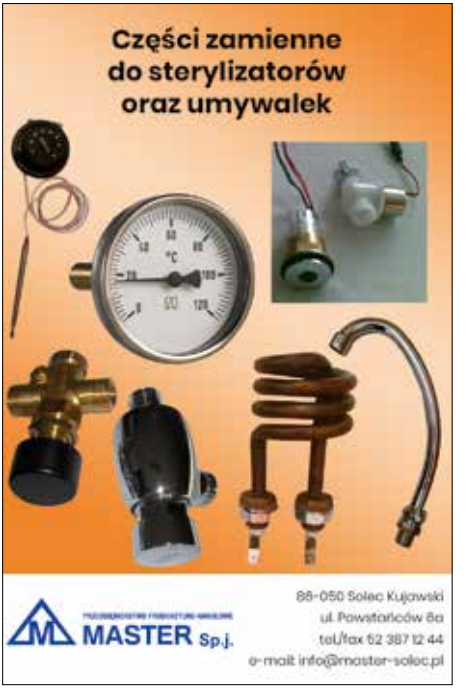
PLV450L
MIESZAŁKA ŁOPATKOWA

FR200L
FORMIERKA DO BURGERÓW

KEBAB
STÓŁ DO PRODUKCJI
FR100
ŁUSKARKA DO MIĘSA
LMV150
MIESZAŁKA ŁOPATKOWA PRÓŻNIOWA
FL250
SPŁASZCZARKA DO MIĘSA
MLG160L
WILK
55
1965-202
lat
„Usprawnij swoją produkcję z Lakidis SA Food Machinery„
Lakidis
SolArM
KONTAKT:
solarm@solarm.pl
www.solarm.pl
tel.: +48 18 442 21 21
fax.: +48 18 442 21 20
SIEDZIBA FIRMY:
SolArM s.c.
Ul. Węgierska 224A
33-300 Nowy Sącz

termicznie kiełbasy niskowydajne. To wyroby o dużej wartości odżywczej, wytwarzane przy wykorzystaniu ograniczonej ilości dodatków funkcjonalnych. Ich producenci wykorzystują najczęściej mięsno-tłuszczowy surowiec wieprzowy, rzadziej inne gatunki mięs, jak dziczyzna, wołowina czy drób. Do produkcji wędlin premium chętnie używane jest mięso rodzimych ras świń. Świnie rasy złotnicka pstra i biała cechuje doskonała jakość mięsa, którego walory dostrzec można szczególnie w wyrobach surowych i długodojrzewających. Do wyrobu wędlin premium wykorzystywane jest także mięso pochodzące ze zwierząt łownych: mięso i tłuszcz dzików oraz mięso z sarny i jelenia. To surowiec o dużej trwałości i szczególnych cechach smakowych, doskonale nadający się do produkcji kiełbas suszonych i podsuszanych. Przy wykorzystaniu do produkcji kiełbas różnego gatunkowo mięsa o małej zawartości tłuszczu, jako składnik recepturowy stosuje się dodatek tłustej wieprzowiny (kl. II, podgardle) lub twardego tłuszczu wieprzowego. O teksturze niskowydajnych kiełbas tradycyjnych decyduje chlorek sodu – niezbędny i podstawowy dodatek technologiczny, nadający wyrobom pożądaną konsystencję i zwięzłość, zwiększający smakowitość wyrobów oraz ich trwałość. W procesie peklowania mięsa wykorzystywana jest saletra oraz azotyn sodu, współdziałające z NaCl i wpływające na utrzymanie m.in. korzystnej barwy wyrobów. Aby zwiększyć pożądaną przez konsumentów kruchość kiełbas tradycyjnych, podczas ich produkcji stosowany jest dodatek kwasów organicznych (cytrynowy, mlekowy, octowy, winowy), co wpływa na obniżenie pH farszu. W efekcie surowiec mięsny nie wiąże dobrze wody dodanej oraz nie utrzymuje ➤

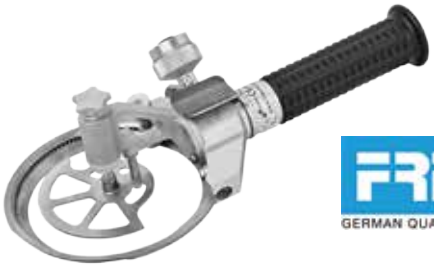
REKLAMA



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 FREUND pasują do silników innych producentów



Podłącz nowoczesny trymer FREUND do posiadanego silnika elektrycznego innego systemu.

FREUND
GERMAN QUALITY SLAUGHTER-TOOLS

więcej informacji na:
www.erka-trymery.pl

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 medoc REICH EFA

Zdrowych Świąt

wody własnej, co skutkuje m.in. słabą teksturą i związaniem kiełbas, ale wzrostem kruchości. Niskowydajne kiełbasy tradycyjne powinny być też odpowiednio przyprawione. W tym celu wykorzystywane są wybrane przyprawy naturalne. Czosnek, poza charakterystycznym smakiem i zapachem, dzięki zawartości w nim działających przeciwdrobnoustrojowo fitoncydów, wykazuje bardzo pożądane w tej grupie wyrobów właściwości bakteriobójcze i bakteriostatyczne. W przyprawianiu kiełbas, zwłaszcza zawierających mięso zwierzyny łownej, chętnie wykorzystywany jest też jałowiec. Jego jagody, cechujące się korzennym zapachem z delikatnie żywicznym i balsamicznym tłem, wnoszą do wyrobów lekko słodkawy i korzenny smak, a przy tym wykazują pożądane właściwości bakteriobójcze. Ciekawy smak kiełbas suszonych daje szczególnie kompozycja jałowca, czosnku i majeranku. Do przyprawiania ➤

REKLAMA

OPAKOWANIA DLA BRANŻY MIĘSNEJ

sprawdzony dostawca

SKRZYNKI | PUSZKI | SŁOJE

DELTA®

www.delta-debica.pl

KONTAKT:
667 888 600
Lmadro@delta-debica.pl
www.dd-24.pl

WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

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

Producent i dostawca dla przemysłu mięsnego

PROMOCJA

medoc · KENTMASTER · B-D · LUMBECK WOLTER

Bezpłatne testy urządzeń u klienta oraz szkolenia

noże pneumatyczne do skórowania

skórowaczki pneumatyczne do szynek łopatek

piły pneumatyczne do cięcia mięsa i kości

piły do mostka

piły rozbiorowe

piły do ćwiartowania

piły do półtusz - ramowe

piły do półtusz - tarczowe

piły do półtusz - taśmow

gilotyny do rogów

brzeszczoty taśmowe

nożyce do kopyt i rogów

tarcze tnące

stacjonarne piły taśmowe

przeciwwagi

kiełbas z powodzeniem stosowane są również owoce kolendry i nasiona kardamonu. Obie przyprawy charakteryzują się silnym, przyjemnym zapachem i korzennym smakiem. Niskowydajne kiełbasy tradycyjne poddawane są procesowi wędzenia owiewowego, którego celem nie jest przewędzenie wnętrza, ale owędzenie powierzchni wyrobów. Po uzyskaniu przez nie pożądanych cech produktu wędzonego, są one poddawane obróbce cieplnej – pieczeniu, niekiedy parzeniu, co ma na celu wzmożenie rozpoczętych przemian fizycznych i chemicznych surowców w stopniu ułatwiającym spożywanie kiełbas i uzyskanie przez nie pożądanych cech sensorycznych i trwałości przechowalniczej. Charakterystyczna ciemna barwa powierzchni i specyficzny aromat kiełbas to wynik reakcji Maillarda, a ogólna smakowitość wyrobów pieczonych wynika z przemian białek i azotowych związków niebiałkowych.

REKLAMA

Wykwintne wędliny. W okresie świątecznym rośnie zapotrzebowanie na wędliny wykwintne takie jak kindziuk, kumpiak, pasturma, kabanosy. Wyroby te szczególnie urozmaicają odświętne półmiski i ożywiają nasze menu, a spożywane są zarówno w czasie śniadań świątecznych, jak i uroczystych kolacji. **Kidziuk** jest twardą, dojrzewającą wędliną o słonawym smaku i ostrym zapachu słonej wędzonki przesiąkniętej przyprawami. Podstawą sukcesu jest przygotowanie kindziuka z wyselekcjonowanych mięśni szynki wieprzowej, solidnie zasolonych, z dodatkiem dużej ilości czosnku i przypraw (ziele angielskie, kolendra, jałowiec, gorczyca, majeranek). Produkt ten gości nie tylko na polskich stołach, jest rozpoznawalny również za granicami naszego kraju. **Kumpiak** (cała suszona szynka) wytwarzany jest z szynki wieprzowej, natartej czo-

snkiem, jagodami jałowca, ziołami i pieprzem, wkładanej do drewnianej beczki lub skrzyni wypełnionej solą, gdzie leżakuje ponad 2 tygodnie. Po tym czasie szynka obmywana jest z nadmiaru soli i wieszana w suchym, przewiewnym miejscu. Podczas suszenia kumpiak twardnieje, nabiera charakterystycznego smaku i koloru, i po tym procesie może być przez wiele miesięcy przechowywany bez lodówki. **Pasturma** to naturalna, surowo dojrzewająca polędwica wieprzowa, konserwowana jedynie solą i doprawiona wyrazistymi przyprawami, wzorowanymi na tatarskich mieszankach ziół. Produkt ten można poznać po wykwintnym aromacie, pochodzącym ze szlachetnego wędzenia zimnym dymem. Pasturma najlepiej smakuje pokrojona w cienkie plastry, idealnie współgra z orzechami. Na polskim świątecznym stole nie może też zabraknąć **kabanosów** – produktu tradycyjnego, ale w nowej odsłonie, dostosowanej do bieżących oczekiwań konsumentów. Te cienkie, długie kiełbaski starannie wysuszone i uwędzone są wizytówką Polski w Europie. ➤

REKLAMA

Bio Efekt

95-082 Dobroń, Orpelów 3A
tel. 502 248 343 • tel./fax 043 671 23 41
www.bioefekt.com.pl
e-mail: bioefekt@bioefekt.com.pl

Projekty Technologiczne

Wykonujemy kompleksowo projekty technologiczne dla zakładów przetwórstwa mięsnego, warzywno - mięsnego, produkcji garmażu, zakładów uboju.

Projektujemy

» Nowe zakłady
» Rozbudowy zakładów istniejących
» Modernizacje zakładów
» Dostosowanie zakładów do wdrażania nowych produktów i technologii
» Zakłady żywienia zbiorowego otwartego - restauracje

Wdrażamy

» Systemy Jakości BRC, HACCP, ISO
» Prowadzimy szkolenia pracowników

Zapraszamy do współpracy

systemy informatyczne

aplok

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

DORADZTWO w sprawie sprzętu i oprogramowania

Rozwiązania dla przemysłu mięsnego

OPROGRAMOWANIE dla przemysłu mięsnego

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

Spokojnych rodzinnych Świąt Bożego Narodzenia

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

Ich nazwa pochodzi od tureckiego słowa „kaban" oznaczającego wieprza. Zwyczajowo kabanosy były produkowane z peklowanego mięsa wieprzowego, ale obecnie na rynku dostępnych jest wiele wariantów tego wyrobu. Specyficzny charakter kabanosów wynika z kilku charakterystycznych dla tego produktu cech: kruchości, soczystości i specyfiki mięsa, wyjątkowego smaku i zapachu oraz jednolitego, charakterystycznego kształtu. Wyróżniającą cechą tradycyjnych kabanosów jest wyraźnie słyszalny w momencie ich przełamywania dźwięk trzasku (tzw. strzału), będący efektem kruchości mięsa i odpowiedniego przygotowania wyrobów (zwłaszcza ich suszenia i wędzenia). Niepowtarzalny smak i zapach kabanosów wynikają z zastosowania w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw (pieprz naturalny, gałka muszkatołowa, kminek, cukier) i ich proporcji oraz właściwego procesu wędzenia. Specyficzny charakter kabanosów związany jest również z ich jednolitym, niepowtarzalnym kształtem – są to długie, cienkie batony suchej kiełbasy, odkręcone z jednej strony i równomiernie pomarszczone. Batony są złożone na pół i w przegięciu mają ślad po odwieszeniu. Obecnie wiele firm posiada kabanosy w swojej ofercie. To wyroby zarówno tradycyjne – cienkie, surowe kiełbaski w jelicie baranim, o wyraźnym smaku gałki muszkatołowej, kminku i wędzenia, ale też inne – bardzo cienkie, w różnych wariantach smakowych. Produkty te wyróżnia niezmiennie wysoka jakość i oryginalne kompozycje przypraw.

Dziczyzna. Na okres świąteczny producenci przygotowują również ofertę produktów z dziczyzną. Większość z nich to wyroby przygotowane klasycznymi metodami, przy użyciu naturalnych przypraw, z wykorzystaniem tradycyjnego wędzenia. Dziczyzna to mięso bardzo zdrowe, wyjątkowe i niepowtarzalne w smaku. Na rynku obecne są wyroby wykonane w 100% z mięsa dzika: boczek wędzony, baleron, polędwica wędzona, szynka wędzona, pieczeń, kiełbasy (zwyczajna, wędzona, biała, szynkowa), kabanosy, parówki i serdelki, pasztety (pieczone i w słoiku), smalec w słoiku, wyroby w 100% z mięsa jelenia: szynka wędzona, kiełbasa, kabanosy, jak i produkty z dodatkiem dziczyzny: kabanosy z dziczyzną, krakowska sucha z dziczyzną, myśliwska z dziczyzną, kiełbasa jałowcowa z dziczyzną, pasztety z dziczyzną, pasztetowa z dziczyzną. Producenci oferują także dania gotowe np. z sarny i dzika przyrzą-

dzone metodą sous-vide, które wystarczy jedynie podgrzać przed podaniem. Zarówno w sklepach stacjonarnych, jak i internetowych można kupić przygotowane w ten sposób np.: szynkę z sarny, gulasz z dzika w sosie grzybowym, karkówkę z dzika w plastrach w sosie grzybowym, schab z dzika z borowikiem. Metoda polegająca na długim gotowaniu potraw zapakowanych próżniowo ma wiele zalet, pozwala m.in. zachować wszystkie walory odżywcze i smakowe mięsa, dlatego tego typu propozycje z pewnością sprawdzą się na świątecznym stole.

Innowacja w piekarniku. Tak jak rodakom przed świętami nie szkoda pieniędzy na wyjątkowe towary, tak chcieliby maksymalnie oszczędzać czas, którego wszystkim brakuje. Producenci, widząc szansę na zwiększenie obrotów, wprowadzają do sprzedaży półgotowe lub gotowe produkty, usprawniające i przyspieszające przygotowanie posiłków. Polacy chętnie korzystają z gotowych rozwiązań, w tym gotowego mięsa do pieczenia, zwłaszcza że producenci proponują produkty najwyższej jakości, pełne wyjątkowych walorów smakowych. Odtwarzają smaki, które konsumenci kochają od lat, ale oferują też nieoczywiste połączenia dla tych, którzy lubią eksperymenty kulinarne. Polacy chcą, by świąteczne smaki kojarzyły się z dzieciństwem, rodzinną atmosferą i niepowtarzalnym urokiem tego wyjątkowego czasu, na który czekamy cały rok. Wychodząc naprzeciw tym oczekiwaniom, producenci oferują m.in. schaby ze śliwką, szynki, karczki oraz boczki, które – dzięki zastosowaniu specjalnych folii - można upiec w piekarniku, w zamkniętym opakowaniu co gwarantuje, że podczas pieczenia nie utracą one swojego aromatu, witamin i składników mineralnych, a dodatkowo ➤

REKLAMA

JARVIS®

Pneumatyczna skórowaczka ręczna Model JHS

NOWA, NIŻSZA CENA
Zalety: niska waga 1,5 kg szybka wymiana ostrza, bardzo niski koszt utrzymania

Do zakupionej skórowaczki 100 szt. ostrzy gratis!

Model JHS-315 1,5 mm
Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

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

zachowają soczystość mięsa i delikatność. Innowacyjna metoda produkcji sprawia, że hermetyczne opakowanie ze specjalnej folii w końcowej fazie pieczenia samo się rozszczelnia. Wystarczy wówczas jedynie zmniejszyć temperaturę piekarnika, aby po chwili cieszyć się wybornym kawałkiem pieczeni. Przygotowanie takich mięs nie wymaga szczególnych umiejętności kulinarnych, a najważniejszą czynnością jest ich włożenie do piekarnika nastawionego na odpowiednią temperaturę. Informacje o sposobie przygotowania mięsa są umieszczone na opakowaniu. Dzięki tym produktom można przed świętami wygrać kulinarny wyścig z czasem, a zarazem ugościć współbiesiadników smacznym daniem mięsnym. Te innowacyjne produkty przygotowywane z doskonałej jakości mięsa, odpowiednio sprawione i przyprawione, mogą być prawdziwym przysmakiem na stole i powodem do dumy dla gospodarzy przyjęcia. Gotowy **schab ze śliwką** świetnie smakuje podany na ciepło w postaci obiadowej pieczeni z pysznym sosem, jak również w wersji na zimno (np. jako dodatek do kanapek). Dodana do niego suszona śliwka nadaje owocowej słodyczy, a jej aromat przenika do mięsa podczas pieczenia. Soczysty, upieczony schab charakteryzuje się wyjątkową kruchością i wybornym smakiem. Produktem, którego nie może zabraknąć na polskim świątecznym stole, jest szynka - niezbędny element polskiej tradycji i kultury kulinarnej. Jeden z czołowych producentów branży mięsnej oferuje produkt pod nazwą **szynka świąteczna**, w odpowiednim, odświętnym opakowaniu. To szynka wieprzowa w sosie własnym, parzona, niewędzona, z okrywą tłuszczową i skórą od strony wierzchniej. Aby otrzymać pyszne, wykwintne danie, wystarczy mięso wyjąć z opakowania i włożyć do piekarnika. Przed zapiekaniem można je również posypać specjalną kompozycją przypraw dołączonych do opakowania. Gotowy do pieczenia **karczek** to doskonale zamarynowane mięso z przyprawami ziołowymi, które po upieczeniu możemy podać zarówno na świąteczny obiad, jak i pokroić w cieniutkie plastry i spożywać z pieczywem. W sklepach znajdziemy również doskonale przygotowany **boczek** z naciętą skórką ułatwiającą krojenie oraz specjalnie dobraną mieszanką przypraw, który można łatwo i szybko przygotować. Charakterystycznymi cechami tej pieczeni są głęboki smak i aromat oraz chrupiąca upieczona ➤

Eurodis

OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P

ISO 9001: 2015

LL-C (Certification)

GAZELE BIZNESU

życzymy wesołych świąt, pomyślności i pogody ducha

FARTUCH DELTA MONOBLOC

jednoczęściowy fartuch poliuretanowy

W 5 wyrazistych kolorach:

- nie posiada elementów metalowych oraz plastikowych
- wielokrotnego użytku
- higieniczny
- w 100% wykonany z poliuretanu
- dwa rodzaje grubości: **200 μ** oraz **300 μ**

RĘKAWICE METALOWE WILCOFLEX

krótka, długa, oraz z ochroną barku

Manulatex

- elastyczne
- komfortowe
- w 100% ze stali nierdzewnej

NIE WYMAGAJĄ NOSZENIA „PAJĄCZKÓW"*

*Dzięki systemowi sprężyn znajdujących się na zewnętrznej części dłoni **NORMA: EN 14328**

W NASZEJ OFERCIE ZNAJDZIECIE PAŃSTWO TAKŻE:

KALOSZE

NOŻE

Caribou

PRODUKTY JEDNORAZOWEGO UŻYTKU

BUTY

ROBUSTA STEP FORWARD

DOZOWNIKI

EPIBOX® FRANCE

89-203 Zamość, k. Bydgoszczy, ul. Poznańska 16-18
tel. 52 384 01 42, e-mail: info@eurodis.pl
bezpłatna infolinia: 800 278 178

www.eurodis.pl

skórka. Boczek jest wyśmienity zarówno na ciepło, jako świąteczne danie główne, jak i na zimno, jako dodatek do kanapek.

Świąteczny drób. Na polskim świątecznym stole chętnie stawiane jest także mięso drobiowe. W okresie od końca listopada do końca karnawału wzrasta sprzedaż m.in. kurczaka zagrodowego, perliczki wielkopolskiej, mięsa kaczego oraz gęsiny (szczególnie z hodowli ekologicznych). Mięsa te Polacy chętnie przygotowują sami, ale osoby zabiegane także tutaj mogą liczyć na wsparcie producentów branży mięsnej, zapraszających do wypróbowania wyjątkowych mięs wstępnie zamarynowanych oraz wolno gotowanych metodą sous-vide. Na rynku znajdziemy m.in. gotowe do pieczenia udo z indyka faszerowane z marynowanymi kurkami, czy starannie przyrządzoną metodą sous vide pierś z gęsi – wystarczy chwila na podgrzanie w piekarniku i już można rozsmakować się w tym pysznym, szlachetnym mięsie. Na sklepowych półkach pojawia się coraz więcej wyrobów z gęsiny – różnego rodzaju kiełbasy, pasztety, metki, tatary. To produkty ekskluzywne, bardzo cenione za granicą, gdzie uchodzą za szczególnie wyszukane przysmaki. Większość z nich wytwarzana jest według tradycyjnych receptur, niejednokrotnie przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Rarytasem są półgęski wyrabiane z gęsich piersi ze skórą, zawiniętych ciasno sznurkiem, doprawionych czosnkiem, majerankiem, solą i pieprzem. Tak przygotowane mięso odpoczywa przez tydzień w chłodnym miejscu, po czym jest wędzone dymem olchowym lub czereśniowym. Półgęski są nieco pikantne, słonawe, aromatyczne.

Świąteczne pasztety. Święta Bożego Narodzenia to doskonała okazja, by przygotować aromatyczny, domowy pasztet. Coraz większa grupa konsumentów, chcąc zaoszczędzić czas w kuchni, a także ceniąc sobie wygodę, wybiera jednak pasztety gotowe. I tutaj producenci oferują szeroki wybór produktów, w tym m.in. znakomite pasztety drobiowo-wieprzowe, pieczone w tradycyjny sposób. To wyroby o wysokiej mięsności, których receptury oparto na starannym doborze składników mięsnych, podrobów oraz specjalnych mieszanek naturalnych przypraw, ziół i warzyw. Wiele z nich nie zawiera dodanych konserwantów, glutaminianu sodu i fosforanów. To produkty o wyrazistym smaku, lekko pikantne, nawiązujące do swojskich pasztetów wypiekanych w domu. ➤

WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

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

Noże krążkowe Suhner – Turbo Trim 2020

NOŻE KRĄŻKOWE TURBO TRIM

Urządzenie składa się z silnika elektrycznego lub pneumatycznego i całej gamy noży o różnych średnicach. Główną zaletą jest zwiększony uzysk mięsa do tłuszczu, a zatem i zysk.

SWISS MADE

Zastosowanie

- czyszczenia kości wieprzowych, wołowych, korpusów indyczych itd., w wyniku, czego odzyskuje się znaczące ilości wysokiej jakości mięsa,
- trybowania drobiu (np. udka drobiowe),
- oczyszczania mięsa z nadmiaru tłuszczu,
- plastrowania słoniny, łososia (końcówki z regulowaną głębokością cięcia),
- wycinanie małżowin usznych i oczu,
- i wielu innych czynności.

Opcjonlnie: silnik z regulacją obrotów od 2000 do 6000 rpm.

WYSOKA TRWAŁOŚĆ
NISKIE KOSZTY UŻYTKOWANIA

model elektryczny

model pneumatyczny

**Noże krążkowe są kompatybilne z silnikami innych producentów.
Zapewniają wysoką wydajność, trwałość i niskie koszty eksploatacji.
Wymień stary nóż krążkowy na nowy Suhner i oszczędzaj na kosztach użytkowania.**

Na sklepowych półkach przed świętami królują pasztety z pieca, z żurawiną, ze śliwką, z borowikami. W okresie bożonarodzeniowym klienci mogą więc sięgnąć po nowe i wykwintne smaki, odmienne od tego, co kupuje się na co dzień. Niezależnie jednak od upodobań kulinarnych pamiętajmy, że w tym czasie w każdym domu najważniejsza powinna być ciepła, rodzinna atmosfera w oczekiwaniu na najważniejszy wieczór w roku. Ogrom obowiązków może sprawić, że święta będą krótkie i zabiegane, ale pomocą może tu być wybór gotowego lub półgotowego produktu, dzięki któremu czas zaoszczędzony w kuchni możemy spędzić wspólnie z rodziną. Otaczająca nas rzeczywistość sprawia, że w trosce o zdrowie nie wszystkim dane będzie się spotkać przy wspólnym stole, by celebrować magiczne świąteczne chwile. Może to być jednak czas refleksji nad tym, jak bardzo jesteśmy ważni dla rodziny, przyjaciół i samych siebie. Postarajmy się, by z osobami, których nie możemy gościć przy wspólnym stole, połączyć się chociaż wirtualnie. Pamiętajmy też, by zadbać o osoby, które spędzą te święta samotnie, pomóżmy potrzebującym w zakupach, podzielmy się potrawami, by każdy poczuł atmosferę świąt. ■

Literatura

1. Bisikiewicz M., Jakubiuk J., Lenkiewicz I., Molska G., Zakrzewska P. 2012. Polska kuchnia regionalna. Multico Oficyna Wydawnicza, Warszawa.
2. Chełchowski W. 2014. Pod znakiem wędlin premium. Wiadomości Handlowe 11-12, https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykul/pod-znakiem-wedlin-premium
3. Chełchowski W. 2015. Mięso i wędliny idą przed świętami. Wiadomości Handlowe 3, https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykul/mieso-i-wedliny-ida-przed-swietami
4. Dumanowski J., Nowicki M. Kuchnia polska. Tradycja, teraźniejszość, wspólnota. https://www.gov.pl/web/rolnictwo/kanon-kuchni-polskiej
5. Kociubińska M. 2016. Domowo, tradycyjnie i ze smakiem. Hurt & Detal 10, 30,32,34,36,38,40.
6. Krzywiński T., Tokarczyk G. 2018. Domowo, tradycyjnie i ze smakiem – mięso i wędliny premium na świąteczny stół Polaków. Gospodarka Mięsna 12, 18-24.
7. Rzytki M., Jasiński J. 2005. Produkty regionalne. Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa.
8. Szczepaniak S. 2013. Szynka od górali zawsze znajdzie klienta. Wiadomości Handlowe 11-12, https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykul/szynka-od-gorali-zawsze-znajdzie-klienta
9. https://hurtidetal.pl/article/art_id,402-61/wedliny-na-swiateczny-stol/place,1/
10. https://sokolow.pl/produkty/dania-gotowe?rmt=40&bid=All
11. https://sokolow.pl/produkty/wedliny/idealne-na-boze-narodzenie
12. https://wedliny24.pl/produkt/pasturma/

Wesołych Świąt Bożego Narodzenia

TERMPOL®

PRODUCENT CZUJNIKÓW TEMPERATURY

Szczęśliwego Nowego Roku

NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO – PRODUKT Z ATESTEM PZH

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

NASTRZYKIWARKA Z SERII SAS PRODUKCJI NOWICKI Z INNOWACYJNYM SYSTEMEM WAŻENIA I KONTROLI POZIOMU NASTRZYKU.

Współczesne zakłady produkcyjne są zmuszone sprostać rosnącym wymaganiom rynku w zakresie powtarzalnej, wysokiej jakości produktów oraz ciągłego poszukiwania redukcji kosztów produkcji.

Coraz istotniejszą składową kosztów są koszty pracy, dodatkowo obarczone poważnymi trudnościami w znalezieniu osób chętnych do pracy w bardzo wymagającym środowisku zakładów spożywczych. Dlatego coraz powszechniejsze są systemy automatyzacji procesów produkcyjnych, eliminujące zbędną pracę ludzką, przy zachowaniu większej wydajności, jakości i powtarzalności poszczególnych operacji technologicznych. Przyspieszenie rozwoju technologii cyfrowych oraz zwiększenie ich dostępności dla potencjalnego klienta dały możliwość ich wykorzystania przy projektowaniu **nastrzykiwarki wyposażonej w układ ważenia MHM-424 W SAS z innowacyjnym systemem kontroli poziomu nastrzyku.**

Zastosowane w nastrzykiwarce wysoce zaawansowane rozwiązania z zakresu cyfrowych technologii pozwalają na:

- wysoką powtarzalność poziomu nastrzyku
- monitorowanie ewentualnych odchyłek poziomu nastrzyku i możliwość ich błyskawicznej korekty
- identyfikację błędów w procesie nastrzyku wynikających z czynnika ludzkiego lub problemów technicznych (np. niewłaściwa temperatura solanki lub surowca, niewłaściwe parametry programu)
- informację o przestojach maszyny i ich przyczynach

Wysoki poziom kontroli procesu nastrzyku jest realizowany przez innowacyjny systemem ważenia:

- dwa układy pomiarowe zlokalizowane na początku i na końcu strefy nastrzyku w sposób ciągły mierzą wagę surowca na transporterze maszyny
- zaawansowany układ sterowania, który analizuje wynik z obu szalek pomiarowych i na podstawie różnicy wskazań pokazuje aktualny przyrost procentowy masy surowca
- dynamiczny system ważenia umożliwia kontrolę poziomu nastrzyku dając możliwość bieżących korekt w programie, aby zachować zadany poziom nastrzyku dla całej partii, a tym samym eliminując niedokładności wynikające z jakości poszczególnych mięśni, temperatury
- pełna kontrola produktu pod kątem odpowiedniego końcowego składu wyrobu, zgodności składu z etykietą oraz efektu ekonomicznego
- kompaktowa budowa - system ważenia zintegrowany z maszyną (brak zewnętrznych stołów ważących)

System ważenia w połączeniu z monitoringiem SCADA daje możliwość pełnej kontroli poziomu nastrzyku.

Obserwowane dane na panelu mogą być wyświetlane w formie interaktywnego okna lub wykresu pracy w funkcji czasu. Wszystkie obserwowane parametry mogą być zapisywane w formie pliku w pamięci komputera. Możliwe jest również sporządzenie dokumentacji procesu technologicznego w postaci wydruku z wykresem przebiegu danych w czasie.

Za pomocą systemu można obserwować, zapisywać i archiwizować w komputerze wszystkie parametry pracy nastrzykiwarki tj.: wielkość nastrzyku (zadany współczynnik nastrzyku/ otrzymany współczynnik nastrzyku), nazwa i nr aktualnie wykonywanego programu, nr partii towaru, nr obsługującego, kontrola poziomu zadanego nastrzyku, czas procesu, ciśnienie i temperatura solanki, prędkość głowicy, tryb natrzyku, czas nastrzyku, czas przestoju, pozycje głowicy, skok przenośnika, aktualne alarmy, status urządzenia.

Nastrzykiwarki serii SAS (Servo Automatic System), do których należy **Nastrzykiwarka MH-424 W** są przeznaczone do realizacji najbardziej zaawansowanych procesów nastrzyku obejmujących szerokie spektrum surowców, tj.:

- mięśnie i elementy mięsa czerwonego z kością i bez kości
- tuszki drobiowe i elementy mięsa białego z kością i bez kości
- mięso kulinarne – białe i czerwone
- ryby i filety rybne

Nastrzykiwarka firmy Nowicki z systemem kontroli poziomu nastrzyku to praktyczne narzędzie do błyskawicznej weryfikacji zakładanej wydajności produktu w stosunku do rzeczywistej. Co najważniejsze nie wymaga dodatkowych pomiarów kontrolnych przed i po nastrzyku.

Działa cały czas autonomicznie podczas procesu nastrzyku, bez możliwości wyłączenia przez obsługę. W rękach nowoczesnej kadry zarządzającej, a także obsługi to nieoceniony sposób osiągania założonych celów w procesie produkcji.

INTELLIGENT VACUUM PACKAGING

supervac®

Nowy system automatycznego załadunku i pakowania próżniowego mięsa i wędlin

SUPERVAC

życzymy Państwu
zdrowych, rodzinnych i spokojnych
Świąt Bożego Narodzenia
i pomyślności w Nowym 2021 roku

SPRZEDAŻ I SERWIS ELEKTROCAR
ul. Chłopickiego 11/13, Warszawa
tel.: (+48) 22 612 30 60, fax (+48) 22 612 19 22
www.elektrocar.pl, biuro@elektrocar.pl

ELEKTROCAR
ROK ZAŁOŻENIA 1989

INNOWACYJNE ROZWIĄZANIE DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO I SPOŻYWCZEGO

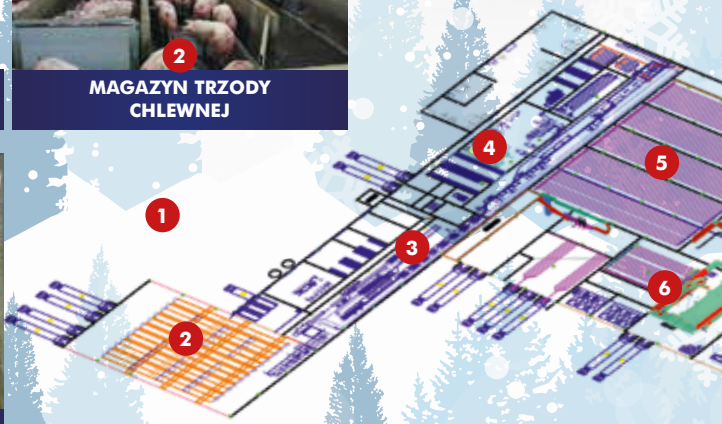
FIRMA KA-GRA

Jest wiodącym na polskim rynku dystrybutorem towarów niezbędnych w przemyśle mięsnym. Swą prestiżową pozycję zdobyliśmy oferując klientom wieloletnie doświadczenie – istniejemy od 1989 r. Kompleksowe usługi najwyższej jakości, szeroką gamę oferowanych produktów, profesjonalizm oraz ogólnopolski zasięg działania. Nasz firma prowadzi aktywną współpracę z partnerami z Austrii, Belgii, Danii, Niemiec, Rosji, Szwecji, Włoch oraz Słowacji. Jako regionalny przedstawiciel firmy Zaltech oferujemy szeroki zakres mieszanek przyprawowych, służymy doradztwem technologicznym i marketingowym.

1 SYSTEM ZARZĄDZANIA PRODUKCJĄ

2 MAGAZYN TRZODY CHLEWNEJ

3 LINII UBOJU TRZODY CHLEWNEJ I BYDŁA



4 OBRÓBKA ELEMENTÓW POUBOJOWYCH – JELICIARNIA

5 SYSTEM TRANSPORTU ELEMENTÓW NA HAKACH

6 MAGAZYN CZYSTYCH POJEMNIKÓW

JEDNO ZAMÓWIENIE – JEDEN DOSTAWCA!!!

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

KA-GRA

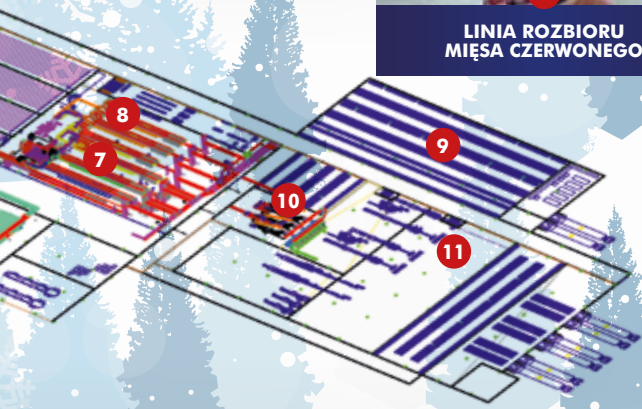
życzymy spokojnych Świąt Bożego Narodzenia

DEZYNFEKCJA COVID-19

Więcej o dezynfekcji przeczytasz na stronie 54 W DZIALE NOWOŚCI

7 LINIA ROZBIORU MIĘSA CZERWONEGO

8 URZĄDZENIA DO UTRZYMANIA HIGIENY PRACOWNIKÓW I NARZĘDZI PRACY



9 MAGAZYN PEŁNYCH POJEMNIKÓW

10 WEWNĄTRZZAKŁADOWY TRANSPORT POJEMNIKÓW

11 KOMPONENTY DO PRODUKCJI

12 WYROBY ZE STALI NIERDZEWNEJ

solidna firma 2019 · RZETELNA Firma · IFS Logistics · IFS Broker

INDYK, NIE TYLKO OD ŚWIĘTA

Dr hab. inż. Agnieszka Starek-Wójcicka, prof. uczelni
inż. Emilia Osmólska

Choć nadchodząca Wigilia w wielu domach wciąż jest dniem postnym, to już na bożonarodzeniowym stole nie może zabraknąć soczystych pieczeni, których niesamowity aromat przepełnia cały dom. Do przygotowywania świątecznych potraw najczęściej wybieramy wieprzowinę, jednak w tym roku swoich najbliższych możemy zaskoczyć idealnie przygotowanym mięsem z indyka.

Czołowym światowym producentem mięsa indyczego są Stany Zjednoczone, z blisko 50% udziałem w stosunku do globalnej produkcji tego gatunku mięsa. Niewątpliwie jego popularność w USA wynika z faktu, iż indyk jest tam symbolem tzw. Święta Dziękczynienia, gdzie podczas uroczystości rodzinnej odgrywa główną rolę. W naszym kraju popyt na mięso z indyka nieustannie wzrasta - tylko między ➤

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

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 Sp. z o.o.

Nasz towar zaspokaja potrzeby!

Nazwa produktu	Białko [g/100 g]
Mięso z piersi indyka bez skóry	19,2
Mięso z uda indyka bez skóry	19,4
Indyk tuszka	17,0

Tabela. 1. Zawartość białka w mięsie indyczym [opracowane na podstawie Michalczuk i Siennicka, 2010]

Nazwa produktu	Wartość energetyczna [kcal]
Mięso z piersi indyka bez skóry	84
Mięso z uda indyka bez skóry	104
Indyk tuszka	129
Mięso z piersi kurcząt bez skóry	99
Mięso z uda kurcząt bez skóry	125
Kurczak tuszka	158

Tabela. 2. Wartość energetyczna mięsa drobiu [opracowane na podstawie Michalczuk i Siennicka, 2010]

2014 a 2016 rokiem jego produkcja powiększyła się o ponad 43%. W 2017 roku Polska stała się największym producentem indyków w Europie, wyprzedzając Niemcy, a w 2019 roku produkcja indyków rzeźnych wyniosła 500 tysięcy ton. Obecnie rozpoczęła się realizacja programu informacyjno-promocyjnego „Indyk z Europy - pod skrzydłami jakości", której inicjatorem jest Krajowa Rada Drobiarstwa. Jej celem jest dążenie do zwiększenia świadomości konsumentów na temat wartości odżywczych mięsa indyczego poprzez Internet i media społecznościowe. Przewidziane są również konferencje dla lekarzy dietetyków na temat walorów mięsa indyczego, głównie w aspekcie żywieniowo-zdrowotnym. Kampania prowadzona będzie równolegle na rynku polskim, niemieckim i czeskim przez dwa lata.

Mięso indycze jest dobrym źródłem pełnowartościowego białka. Warto zauważyć, że wartość odżywcza białek tego produktu, ze względu na większą zawartość białka ogólnego w stosunku do kolagenu (niepełnowartościowego białka), jest wyżej oceniana niż białek mięsa wołowego. Dokładniej, ilość kolagenu w mięsie indyka w stosunku ➤

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 solidna firma 2019

Gatunek mięsa	Tłuszcz [%]
Wieprzowina	10-50
Wołowina	7-30
Kurczęta	8,6-10
Indyki	5-10

Tabela. 3. Zawartość tłuszczu w różnych gatunkach mięs

Części tuszki	Tłuszcz [g/100 g]	Cholesterol [mg/100 g]
Skrzydełko	0,9±0,4	46±5
Noga	1,1±0,2	35±2
Pierś/filet	0,5±0,1	27±3
Skóra	12±3	81±6

Średnia i odchylenie standardowe z 5 próbek w dwóch powtórzeniach

Tabela 4. Zawartość tłuszczu i cholesterolu w różnych częściach tuszki indyka [opracowano na podstawie Baggio i in., 2002]

do białka ogólnego wynosi od 2 do 6%, natomiast w przypadku mięsa wołowego około 13% [Grabowski i Kijowski, 2004; Domaradzki i in., 2016].

W tabeli 1 podano przykłady zawartości białka w mięsie indyczym (w g na 100 g jadalnych części tuszki).

Niezmiernie ważny jest również fakt, że mięso indycze jest najmniej kalorycznym mięsem drobiowym. I tak 100 g mięsa z piersi indyka (bez skóry) dostarcza około 84 kcal, natomiast z piersi kurzej – 99 kcal. Dokładne wartości energetyczne (w przeliczeniu na 100 g części jadalnych) dla mięsa indyczego i kurzego zaprezentowano w tabeli 2.

Co więcej, mięso indycze nie tuczy ze względu na niską zawartość tłuszczu w porównaniu do mięsa innych gatunków zwierząt (tab. 3).

Tłuszcz znajdujący się w tuszce indyka jest lżej strawny i łatwiej przyswajalny. Przewaga mięsa drobiowego nad mięsem wieprzowym czy wołowym, która wskazuje na jego dietetyczne właściwości, wynika również z rozmieszczenia tłuszczu - w drobiu w dużej części znajduje się on pod skórą (9-15 g/100 g), a nie między mięśniami, co ułatwia jego usunięcie. Istnieją również bardzo

istotne różnice w poziomach cholesterolu wśród różnych analizowanych kawałków mięsa indyczego. Skóra zawierała największą jego ilość wynoszącą blisko 90 mg/100 g. W piersiach/filecie z indyka wartość tej cechy była o 3 razy niższa (tabela 4) [Baggio i in., 2002]. Jak wskazują Igenbayev i in. [2019] białe i czerwone mięso indyka rasy bronz szerokopierśny jest zdrowe i pożywne ze względu na zawartość, tak zwanych „zdrowych tłuszczy". Całkowita ilość nasyconych i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych jest wyższa w czerwonym mięsie, podczas gdy jednonienasycone kwasy tłuszczowe występują w większej ilości w mięsie białym. Generalnie, skład kwasów tłuszczowych charakteryzuje się wysoką zawartością kwasów wielonienasyconych PUFA (z dużą ilością kwasu linolowego). Tłuszcze jednonienasycone MUFA reprezentowane są głównie przez omega-9 (kwas oleinowy; tab. 5).

Choć mogłoby się wydawać, że karmienie zwierząt hodowlanych nie jest trudnym zadaniem, ➤

REKLAMA

Od 1994 r. TWORZYMY ZAAWANSOWANE PREPARATY KARAGENOWE I AGINIANOWE DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

www.eurogum.pl
e-mail: eurogum@eurogum.pl

PREPARATY KARAGENOWE

EUROGEL® MB / MBE
m.in. nastrzyki elementów kulinarnych, solanki zalewowe, produkcja wędlin oraz konserw

PREPARATY ALGINIANOWE

EUROGEL® MBA
emulsje: mięsne, tłuszczowe, olejowe, restrukturyzacja mięsa

EUROGEL® CCA
stosowany w produkcji osłonek metodą koekstruzji

WYSOKIEJ JAKOŚCI HYDROKOLOIDY

Mączka chleba świętojańskiego, guma guar, guma konjac itp.

CHCESZ WIEDZIEĆ WIĘCEJ? ZADZWOŃ LUB NAPISZ!

Życzymy Państwu spokojnych, radosnych, a przede wszystkim zdrowych Świąt Bożego Narodzenia oraz wszelkiej pomyślności w Nowym Roku.

zespół EUROGUM POLSKA Sp. z o.o.

EUROGUM POLSKA Sp. z o.o., 02-972 Warszawa, al. Rzeczypospolitej 2 lok. 9, tel. +48 22 849 29 95

Nazwa kwasu	Mięso indycze	
	białe	czerwone
Nasycone kwasy tłuszczowe (SFA)	50,67	52,64
Laurynowy	0,42	0,65
Mirystynowy	0,54	1,17
Palmitynowy	21,15	20,12
Masłowy	0,21	0,78
Stearynowy	7,2	7,86
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (MUFA)	28,07	23,79
Kwas oleopalmitynowy	5,9	3,86
Oleinowy	22,17	19,93
Wielonienasycone kwasy tłuszczowe (PUFA)	21,26	23,57
Linolowy	19,91	22,21
Linolenowy	1,17	1,24
Arachidonowy	0,18	0,12

Tabela 5. Skład kwasów tłuszczowych mięsa samic indyczek rasy bronz szerokopierśny (6-12 miesięcy) [opracowane na podstawie Igenbayev i in., 2019]

a i wybór pasz oraz innych karm na rynku jest bardzo duży, to w praktyce okazuje się, że trzeba mieć szeroką wiedzę na ten temat.

Stadnik i in. [2018] zbadali wpływ żywienia na profil kwasów tłuszczowych (FA) mięsa indyczego (*M. pectoralis major* i *M. iliotibialis lateralis*). Doświadczenie przeprowadzili na jednotygodniowych indyczkach z linii Big 6. Indyki z grup I i II otrzymywały olej sojowy dodawany do mieszanki paszowej, w grupach III i IV to olej lniany stanowił źródło tłuszczu uzupełniającego. Indyki z grup I i III otrzymywały octan dl-α-tokoferolu, a te z grup II i IV RRR-d-α-tokoferol. Autorzy pracy stwierdzili, iż dodatek naturalnej witaminy E do mieszanki paszowej z olejem lnianym istotnie zwiększył udział PUFA w lipidach mięśni piersiowych w porównaniu z grupą otrzymującą olej sojowy z tą formą witaminy E. Włączenie oleju lnianego zwiększyło zawartość kwasu α-li-

nolenowego i całkowite stężenie n-3 FA w obu mięśniach w porównaniu z dietą zawierającą olej sojowy. Ta modyfikacja składu FA doprowadziła do obniżenia stosunku n-6/n-3 zarówno w mięśniach piersi, jak i ud, niezależnie od źródła witaminy E w diecie. Stąd wniosek, że zastosowanie naturalnej formy tokoferolu w dietach zawierających olej lniany może przyczynić się do poprawy wartości odżywczej mięsa indyczego, zwłaszcza poprzez zwiększenie poziomu n-3 PUFA bez szkodliwego wpływu dodatku tłuszczu na skład chemiczny i jakość mięsa.

Wyniki te są podobne do obserwacji Nam i in. [1997], którzy wskazali, że mięśnie piersiowe zawierają więcej PUFA ogółem niż mięsień uda brojlerów. Włączenie do diety oleju lnianego skutkowało zwiększeniem zawartości kwasu α-linolenowego i całkowitego stężenia n-3 FA w obu badanych częściach tuszki.

Warto bowiem pamiętać, że kwas palmitynowy wspomaga syntezę kolagenu, elastyny, glikozaminoglikanów i kwasu hialuronowego. Jednak jego wysokie stężenie może prowadzić do podwyższenia poziomu cholesterolu. Kwas oleinowy obniża poziom złego cholesterolu (lipoprotein o małej gęstości) i zwiększa poziom lipoprotein o dużej gęstości, spowalniając postęp chorób serca [Agostoni i Bruzzese, 1992; Hur i in., 2005].

Karnozyna i anseryna są dipeptydami utrzymującymi równowagę kwasowo-zasadową (działanie buforujące), zmniejszają toksyczność jonów metali, m.in. miedzi, żelaza, cynku, kobaltu (działanie chelatujące). Postuluje się także ich wpływ przeciwutleniający ➤

REKLAMA

N&N NADRATOWSKI®

MIX & MIX V

MIESZAŁKI ŁOPATKOWE O WAŁACH ZACHODZĄCYCH

MIX S & MIX SV

MIESZAŁKI O WAŁACH ROZBIEŻNYCH

MIX Z & MIX ZV

MIESZAŁKI PRZECHYŁOWE TYPU Z

MIX SZ & MIX SZV

MIESZAŁKI PRZECHYŁOWE TYPU Z DO MAS GĘSTYCH

RM

MIESZAŁKI DO PRODUKTÓW SYPKICH

MG

WILKO-MIESZAŁKI

FIRMA **N&N NADRATOWSKI SP.J.** TO NOWOCZESNE PRZEDSIĘBIORSTWO, KTÓRE W CIĄGU 18 LAT SWOJEJ DZIAŁALNOŚCI STAŁO SIĘ **LIDEREM** RYNKU POLSKIEGO ORAZ JEDNYM Z WIODĄCYCH PRODUCENTÓW MIESZAŁEK DLA PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO NA ŚWIECIE.

WĄSKA SPECJALIZACJA, NAJWYŻSZA JAKOŚĆ ORAZ DBAŁOŚĆ O SZCZEGÓŁY PRODUKOWANYCH URZĄDZEŃ, POZWOLIŁA ZNALEŹĆ NAM SETKI ZADOWOLONYCH KLIENTÓW W 62 KRAJACH NA 5 KONTYNENTACH.

BEZUSTANNIE STAWIAMY NA ROZWÓJ I UDOSKONALANIE NASZYCH PRODUKTÓW, TAK BY JESZCZE LEPIEJ SPEŁNIAŁY ONE OCZEKIWANIA NASZYCH KLIENTÓW ORAZ PRZEWIDYWAŁY PRZYSZŁE POTRZEBY RYNKU.

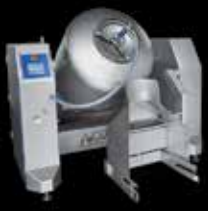
NO 5 IN MIXING

nadratowski.com

Spokojnych, zdrowych Świąt Bożego Narodzenia i pomyślności w Nowym 2021 roku

FOOD PROCESSING EQUIPMENT

MV
MASOWNICE



FL
ROZDRABNIACZE BLOKÓW MROŻONYCH

P
ZAŁADUNKI SŁUPOWE I WYWROTNICE

Let's mix together

Akacjowa 3
09-230 Bielsk
POLAND

+48 24 261 52 61
+48 24 261 53 92
nadratowski@nadratowski.com

Rodzaj produktu	Supermarket	Karnozyna [% m/m]	Anseryna [% m/m]
Filet z piersi indyka	A	0,36 ± 0,13	2,11 ± 0,82
	B	0,79 ± 0,18	2,46 ± 0,69
	C	0,62 ± 0,15	2,19 ± 0,78
Filet z piersi kurczaka	A	0,70 ± 0,20	1,70 ± 0,53
	B	0,92 ± 0,36	1,67 ± 0,68
	C	0,76 ± 0,25	1,46 ± 0,43

Tabela 6. Zawartość karnozyny i anseryny w mięsie drobiu dostępnego w sprzedaży detalicznej [opracowano na postawie Peiretti i in., 2011]

i ochronne działanie przed wolnymi rodnikami i reaktywnymi formami tlenu (takimi jak rodniki hydroksylowe i nadtlenek) oraz reaktywnymi formami azotu. Ich pozytywne właściwości dotyczą również zachowania wielu prawidłowych funkcji organizmu, w tym pracy i rozwoju mięśni, serca, wątroby, nerek, mózgu i wielu innych narządów. Trwają badania nad stosowaniem karnozyny w procesie starzenia się, w cukrzycy i jej powikłaniach czy chorobach nerek. Jedną z jej ważnych funkcji jest neutralizowanie wolnych rodników. Jednak dane kliniczne nie potwierdzają jeszcze tych efektów [Hipkiss, i in., 2013; Sadowska i Świderski, 2010]. Najlepsze źródło karnozyny w diecie stanowi mięso. Zawartość karnozyny i anseryny w piersi indyczej i kurzej przedstawiono w tabeli 6. Na podstawie danych można wywnioskować, że mięso indycze charakteryzuje się nieco niższą zawartością karnozyny w porównaniu z produktem z mięsa kurzego. Natomiast w próbkach mięsa indyczego wykryto więcej anseryny. Na uwagę zasługuje jednak fakt, że produkty pochodzące z trzech różnych supermarketów posiadały w swoim składzie nieco odmienną ilość tych związków [Peiretti i in., 2011]. Mięso indycze zawiera w swoim składzie również witaminy A, E oraz PP. Jeśli chodzi o witaminy z grupy B, lepszym ich źródłem z reguły jest mięso nóg w porównaniu do piersi. Występowanie witamin zależy jednak od kilku czynników, np. tuszki zwierząt chudszych zawierają więcej witamin z grupy B, otłuszczonych – więcej witamin rozpuszczalnych w tłuszczach, tj.

A, D, E. Znaczna ich ilość występuje również w narządach wewnętrznych, np. w wątrobie.

Mięso indycze charakteryzuje się również znaczną zawartością związków mineralnych - łatwo przyswajalnego żelaza z barwników hemowych – mioglobiny i hemoglobiny, a także sodu, potasu, wapnia, magnez i fosforu. Ponadto w mięsie występuje miedź, cynk oraz mangan [Michalczuk i Siennicka, 2010; Ferreira i in., 2000].

Hodowla i przetwórstwo indyków to prężnie rozwijająca się gałąź produkcji drobiu.

Wartości odżywcze mięsa zmieniają się w zależności od rasy, wieku, płci, systemu chowu, sposobu żywienia oraz części tuszki [Gálvez i in., 2018; Augustyńska-Prejsnar i in., 20018; Ribarski i Oblakova, 2016] Na podstawie danych dotyczących właściwości fizykochemicznych mięsa indyczego można ocenić jego profil jakościowy, a ponadto precyzyjnie modelować skład nowych produktów spożywczych z jego udziałem

Mięso z indyka jest bowiem szeroko wykorzystywane do produkcji wyrobów mięsnych. Na przykład Tscvetkova [2012] opracował kiełbasy, zastępując wołowinę mięsem z indyka. Wartość odżywcza kiełbas z mięsa indyczego nie była niższa niż kiełbas wołowych. Igenbayev [2017] zastosował mięso indycze do wytworzenia dodatku białkowego składającego się z mięsa indyczego, soczewicy, kiełków pszenicy i bulionu, który został następnie użyty do produkcji pasztetu mięsnego.

Indyk pieczony to doskonały smakołyk nie tylko na Święta, ale i niedzielny obiad, który zaspokoi nawet najbardziej wybredne podniebienia. Przygotowany z ostrymi przyprawami czy z ciekawym sosem albo w połączeniu wina z miętą wygląda bardzo wykwitnie. Kolejna propozycja jego podania może być bardziej słodka i łagodna i nadawać się do podawania również dla dzieci. Jesienią czy zimą doskonale sprawdzi się również pyszny, rozgrzewający rosół z indyka, chrakteryzujący się o wiele przyjemniejszym aromatem i mocniejszym/wyrazistym smakiem w porównaniu z wywarem z mięsa kurzego.

Obecnie mięso z indyka (filet, uda, szyje) są dostępne w zasadzie we wszystkich marketach, dlatego potrawy z nich przygotowane powinny zagościć jak najszybciej na naszych stołach. ■

Literatura

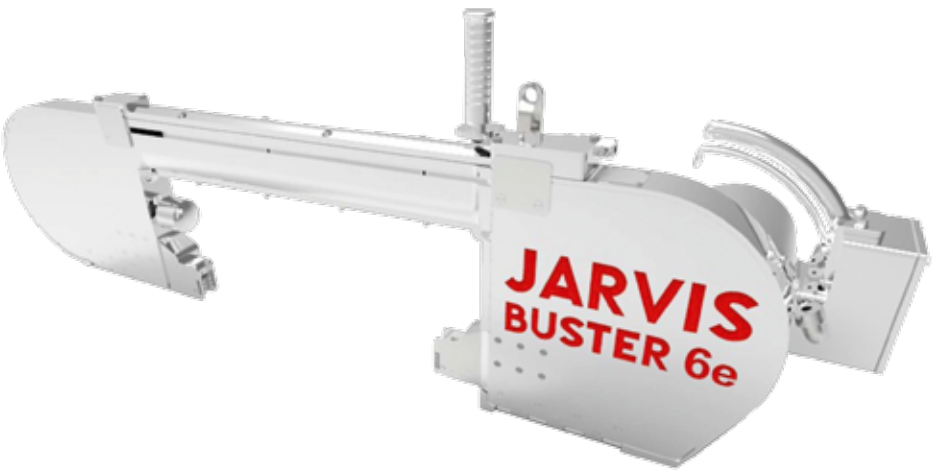
Agostoni, C., & Bruzzese, M. G. (1992). Fatty acids: their biochemical and functional classification. La Pediatria Medica e Chirurgica: medical and surgical pediatrics, 14(5), 473.
Augustyńska-Prejsnar, A., Ormian, M., & Sokołowicz, Z. (2018). Cechy kształtujące jakość mięsa drobiowego®. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, 2, 90-96.
Baggio, S. R., Vicente, E., & Bragagnolo, N. (2002). Cholesterol oxides, cholesterol, total lipid, and fatty acid composition in turkey meat. Journal of agricultural and food chemistry, 50(21), 5981-5986.
Baggio, S. R., Vicente, E., & Bragagnolo, N. (2002). Cholesterol oxides, cholesterol, total lipid, and fatty acid composition in turkey meat. Journal of agricultural and food chemistry, 50(21), 5981-5986.
Domaradzki, P., Florek, M., & Litwińczuk, A. (2016). Czynniki kształtujące jakość mięsa wołowego. Wiadomości Zootechniczne, 54(2), 160-170.
Ferreira, M. M. C., Morgano, M. A., de Queiroz, S. C. D. N., & Mantovani, D. M. B. (2000). Relationships of the minerals and fatty acid contents in processed turkey meat products. Food Chemistry, 69(3), 259-265.
Gálvez, F., Domínguez, R., Pateiro, M., Carballo, J., Tomasevic, I., & Lorenzo, J. M. (2018). Effect of gender on breast and thigh turkey meat quality. British poultry science, 59(4), 408-415.
Grabowski, T. (2004). Kijowski J.: Jakość mięsa drobiowego. W: Mięso i przetwory drobiowe–technologia, higiena, jakość. Red. T. Grabowski, J. Kijowski. WNT. Warszawa, 156-183.
Hipkiss, A. R., Cartwright, S. P., Bromley, C., Gross, S. R., & Bill, R. M. (2013). Carnosine: can understanding its actions on energy metabolism and protein homeostasis inform its therapeutic potential?. Chemistry Central Journal, 7(1), 38.
Hur, S. J., Park, G. B., & Joo, S. T. (2005). Effect of fatty acid on meat qualities. Journal of the Korean Society of International Agriculture, 17(1), 53-59.
Igenbayev, A., Okuskhanova, E., Nurgazezova, A., Rebezov, Y., Kassymov, S., Nurymkhan, G., ... & Rebezov, M. (2019). Fatty acid composition of female turkey muscles in Kazakhstan. Journal of World's Poultry Research, 9(2), 78.
Igenbayev, A.K (2017). Developing the technology of meat products for elderly nutrition enriched with biologically active ingredients. PhD-thesis, Semey, Kazakhstan.
Michalczuk, M., & Siennicka, A. (2010). Właściwości dietetyczne mięsa różnych gatunków drobiu utrzymywanych w alternatywnych systemach chowu. Przegląd Hodowlany, 78(11), 26-30.
Nam, K. T., Lee, H. A., Min, B. S., & Kang, C. W. (1997). Influence of dietary supplementation with linseed and vitamin E on fatty acids, α-tocopherol and lipid peroxidation in muscles of broiler chicks. Animal Feed Science and Technology, 66(1-4), 149-158.
Ribarski, S., & Oblakova, M. (2016). Slaughter yield and quality of meat from wild turkey (Meleagris gallopavo silvestris Vieillot) reared in hunting reserve in South Bulgaria. Trakia Journal of Sciences, 14(2), 135-141.
Sadowska, A., & Świderski, F. (2010). Związki bioaktywne w mięsie. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, 1, 70-74.
Stadnik, J., Czech, A., & Ognik, K. (2018). Effect of soybean or linseed oil with RRR-d -α-tocopherol or dl-α-tocopherol acetate on quality characteristics and fatty acid profile of turkey meat. Annals of Animal Science, 18(4), 991-1005.
Tscvetkova, A.M (2012). Formation of consumer performance of turkey meat products. PhD-thesis. Moscow.
https://www.farmer.pl/fakty/polska/rusza-projekt-promujacy-spozycie-miesa-z-indykow,92645.html
http://www.wolowina.pl/porownanie.php

NOWOŚCI

JARVIS®

PIŁA TAŚMOWA DO PODZIAŁU TUSZ WIEPRZOWYCH I WOŁOWYCH

Buster 6e



- zasilana elektrycznie piła taśmowa
- do podziału tusz wieprzowych i wołowych
- idealna dla mniejszych zakładów

GWARANCJA NAJNIŻSZEJ CENY NA RYNKU

JARVIS®

Jarvis Polska Limited Sp. z o.o.
Tel.: 48 59 725 62 67, Mobile: 48 696 625 474
e-mail: info@jarvispolska.pl, www.jarvispolska.pl

NOWOŚCI

DOZOWNIKI MYDŁA I ŚRODKA DEZYNFEKUJĄCEGO

Manotizer, typ 23704
(bezdotykowy)

Dozownik płynu do dezynfekcji

- Szybkie nakładanie płynu do dezynfekcji na obie ręce jednocześnie
- Dokładne dawkowanie zadanej ilości płynu
- Wysokowydajna pompa membranowa zapobiega wypływowi nadwyżki płynu
- Ograniczenie obsługi dzięki zbiornikowi 5l.
- Łatwy do czyszczenia
- Wykonany w całości ze stali nierdzewnej 1.4301
- Specjalna płytka do aktywacji drzwi automatycznych (opcjonalnie)

OPCJA:
- Możliwość postawienia na stojaku (różne typy)

Dozownik, typ I1000
(uruchamiany ramieniem)

Dozownik ze stali nierdzewnej do mydła i środka dezynfekcyjnego

- Zaprojektowany z myślą o higienie
- Zmniejsza ryzyko zakażenia dzięki możliwości uruchomienia ramieniem
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Regulacja jednorazowej dawki płynu od 0.7 do 15, ml
- Przystosowany do środków dezynfekujących i mydła
- Pojemność zbiornika 1 l.

OPCJA:
- Również do mydła w pianie
- Z urządzeniem blokującym

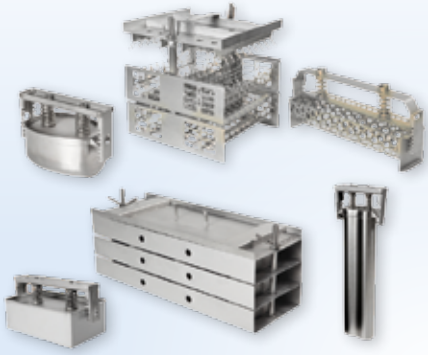
INLET CONTROL TWIST typ 23743

zapewnia bezpieczną higienę personelu przy wejściu na produkcję!

NOWOŚCI

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

FORMY DO MIĘSA



KOLUMNY PARZELNICZE

MINIWIEŻE

KIJE WĘDZARNICZE

STOJAKI DO WORKÓW

KUPIĘ
MASZYNY MASARSKIE

• odbiór i demontaż
• płatne gotówką

tel. 602-582-770 e-mail: pl4@op.pl

POSIADAMY W MAGAZYNIE
PONAD 1000 MASZYN I URZĄDZEŃ DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

- kutry masarskie o pojemności misy od 25 do 500 litrów
- kutry przelotowe
- komory wędzarnicze, parzelnicze klimatyzacyjno-dojrzewalnicze, defrostacyjne
- wilki masarskie proste i kątowe
- nastrzykiwarki
- masownice próżniowe
- mieszałki otwarte i próżniowe
- nadziewarki tłokowe i próżniowe
- gilotyny i krajalnice do bloków mięsa mrożonego
- myjki kijów wędzarniczych
- myjki pojemników E2 i europalet
- podnośniki słupowe, stacjonarne i mobilne
- piły taśmowe
- kostkownice
- odbłoniarki, skórowaczki

... i wiele innych

SERVO
FOOD MACHINERY

tel. 84 671 24 27
e-mail: biuro@servo-maszyny.pl
www.servo-maszyny.pl

SKUP MASZYN UŻYWANYCH DO LAT 12 GOTÓWKA OD RĘKI

tel. 604 500 592 lub 468 746 945

e-mail: biuro@kalteks.pl

KALTEKS maszyny masarskie

Krzysztof Bromirski

Zdjęcia maszyn i aktualności na: **www.kalteks.pl**

- **Handtmann VF-622**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Handtmann VF-610**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Handtmann PVLH-228**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Handtmann VF-300 MC**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Handtmann VF-200 monitor**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Kuter SEYDELMANN 330 VACCUM**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Kuter KILIA 120** z wyładunkiem i załadunkiem
  – po remoncie – na gwarancji
- **Wilk – CFS WW-200**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Wilk – Mieszałka K&G WW-200**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Pakowaczka RS 530 VC999**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Klipsownica Poly Clip FCA 3430**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Klipsownica Poly Clip FCA 3463**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Klipsownica Poly Clip PDC 700**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Linia Handtmann AL-216**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Skórowaczka WEBER**

PO ZAKUPIE TRANSPORT,URUCHOMIENIE ORAZ PRZESZKOLENIE GRATIS. ŚWIADCZYMY SERWIS GWARANCYJNY I POGWARANCYJNY. REMONTY KAPITALNE NASZYCH MASZYN WYKONUJEMY TYLKO NA ORYGINALNYCH CZĘŚCIACH. FIRMY HANDTMANN. SPRZEDAŻ RÓWNIEŻ ZA POŚREDNICTWEM LEASINGU.

95-060 Brzeziny (koło Łodzi) Jordanów 4a, www.kalteks.pl, biuro@kalteks.pl
Youtube: kalteks, Instagram: kalteks.meat.machines, tel: 604 500 592 tel: 531-900-299

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

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

- Supervac GK 169 B do pakowania mięsa świeżego
- Klipsownica półautomatyczna hiszpańska Barroso, SK 5-100 do kalibru 100 mm (fabrycznie nowa) z gwarancją
- Pakowaczka próżniowa Supervac 169B do mięsa i wędlin z pompą 250 m^3
- Pakowaczka prózniowa Supervac 501B do mięsa i wedlin z pompą 250 m^3
- Kuter LASKA KR 500 VAC
- Separator kości wołowych i wieprzowych INJECT STAR P40
- Klipsownica automat Technopack DCAE do 75 mm
- Nastrzykiwarka Lutetia 2000 144 igły, 142 noże, 2 głowice
- Webomatic rozdmuchiwarka woreczków
- WIBO 8 obkurczacz

Naprawa starszych nadziewarek Handtmann Vf 50, VF 80, VF 200, VF 300.
Remonty pomp próżniowych Busch i Rietschle.
Remonty klipsownic Technopack.

Tel. 501 659 868, 22 612 30 60

SPRZEDAM WYPOSAŻENIE MASARNI, NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

Tel. 608 248 487

SPRZEDAM

- Nadziewarkę VF 300 Handmann
- Kocioł warzelny elektryczny 60l Kromet
- Wózki do farszu ze stali nierdzewnej o pojemności 200 l
- Pakowaczka do tacek Multivac T200
- Schładzarko- zamrażarka szokowa Electrolux ze stali nierdzewnej
- Sprężarki oraz parowniki chłodnicze
- Drzwi chłodnicze ze stali nierdzewnej
- Pompa próżniowa do nadziewarki Vemag

Tel. 95 757 30 17
e-mail: biuro@sobieraj.info.pl

ZUST - IGŁY

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

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

KUPIĘ MASZYNY MASARSKIE

odbiór natychmiast

PŁATNE GOTÓWKĄ

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

SKUP:

• NADZIEWAREK HANDTMANN z serii VF-600
(wszystkie modele)

• KLIPSOWNIC POLY-CLIP
(wszystkie modele)

GOTÓWKA NATYCHMIAST

tel. 604 500 592, tel. 531 900 299
e-mail: biuro@kalteks.pl

SPRZEDAM

funkcjonujący zakład przetwórstwa mięsnego z ubojnią trzody i bydła, siecią sklepów.

ZAKŁAD SPEŁNIA WYMOGI UNIJNE.

LOKALIZACJA:
Topola Szlachecka, woj. łódzkie

Tel. 502 201 632

www.jkarolczak.pl

ODWIEDŹ NASZĄ STRONĘ

www.informatormasarski.pl

BĄDŹ NA BIEŻĄCO

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

- **Multivac R140 stół obrotowy**
- **Nadziewarka VEMAG DP 5** (rok 2013) **Robby 2**
- **Linia do mięsa mielonego wstęgowego RISCO 2010**
- **Wilk katowy Laska 130G** (rok 2013)
- **Mieszałka Wolfking 1500L**
- **Nacinarka do szynek Schroder**
- **Piece Rational CCM 201 202 idealny stan!**

SEPAmatic BAADER

Zdjęcia: www.alimp.com.pl

CZĘŚCI I MASZYNY MASARNICZE PRODUKCJI SPOMASZ ŻARY OFERUJE W SPRZEDAŻY:

Maszyny masarnicze po remoncie typu WILK KUTER
MIESZALNIK SKÓROWACZKA NASTRZYKIWARKA
Części: sita, noże do wilków, noże do kutrów,
ślimaki do wilków, uszczelki silikonowe
do pakowaczek, uszczelki do komór wędzarniczych

PROWADZIMY SKUP I REMONTY MASZYN

TEL. KONTAKTOWY 604 711 709, 668 320 076

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ, NATYCHMIASTOWY ODBIÓR I DEMONTAŻ

502 262 391 • 501 298 341 • 508 398 044

kampolsc@gmail.com

CENNIK OGŁOSZEŃ

Zgłoszenia pod adresem e-mail: **masarski@koopress.com**

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			

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 adresem e-mail: masarski@koopress.com

CENNIK REKLAM

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

Powierzchnia reklamowa	1	3	6	12
1 strona	840 zł*	760 zł*	720 zł*	670 zł*
1/2 strony	630 zł*	570 zł*	540 zł*	500 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

OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI

ZAPISY DO NEWSLETTERA

TWORZYMY NOWE PRZESTRZENIE DO PROMOWANIA WASZYCH USŁUG!

Korzyści z otrzymywania NEWSLETTERA:

1. Dowiadujesz się przed innymi o nowościach w branży
2. Otrzymujesz informacje o aktualnych promocjach naszych klientów
3. Zyskujesz dostęp do najnowszych wydań informatorów drobiarskiego i masarskiego
4. Otrzymujesz bieżące aktualności z branży
5. Masz dostęp do promocji i akcji kuponowych
6. Możesz się zareklamować i zamówić wysyłkę dedykowaną dla Ciebie

JAK TO ZROBIĆ?

wejdź na stronę **www.informatormasarski.pl**
do zakładki **„newsletter"**
dodaj swój **e-mail do bazy**

i gotowe!

Autoryzowany serwis
Oryginalne części zamienne
Generalne remonty maszyn

www.ti-ma.pl

ul. Opolska 8; 80-395 Gdańsk
e-mail: sekretariat@ti-ma.pl
tel.: (+48 58) 556 43 29
fax.: (+48 58) 558 03 79

Przedstawicielstwo na Polskę:

REX TECHNOLOGY · LASKA · Inject Star · BAADER Food Processing Machinery · holac · AUTOTHERM · LOMA SYSTEMS · sairem · KNECHT · interVac · SCHÄLOMAT · MAJA PART OF marel · HENKOVAC · PEBÖCKGROUP Inventing purity · Schomaker Convenience Technik GmbH · CLIP SYSTEMS A BECK brand · FOOD TECHNOLOGY THIELEMANN