BEZPŁATNY
OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI

koopress
ISSN 1234–7450
NR 07 | 311 | 2021

CZY ISTNIEJE EKOLOGICZNE MIĘSO?

BIAŁKO ROŚLINNE CZY ZWIERZĘCE, KTÓRE LEPSZE?

GRILLUJ BEZPIECZNIE!

PRODUCENT ŁAP DO SZCZECINIAREK
tel. 81 562 50 25
kom. 514 210 900
e-mail: edward.rachwal@wp.pl
NAJNIŻSZE CENY NA RYNKU

więcej na www:
artykulyzgumy.pl

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH – NIEBIESKIE STRONY
www.informatormasarski.pl

Bądź na bieżąco
Zamów bezpłatną
prenumeratę

www.informatormasarski.pl/prenumerata
masarski@koopress.com

FREUND
GERMAN QUALITY SLAUGHTER-TOOLS

ERKA
SPRZĘT DO UBOJU I ROZBIORU

www.erka-pily.pl

Piły FREUND w Twoim zakładzie - nowoczesność w zasięgu ręki

ROZBIÓR

Wprowadź sprawdzoną niemiecką jakość i technologię!

UBÓJ

- ✓ BOGATO ZAOPATRZONY MAGAZYN
- ✓ WYKAZY CZĘŚCI ZAMIENNYCH
- ✓ SZYBKA WYSYŁKA
- ✓ DORADZTWO TECHNICZNE

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

ERKA Piły do mięsa

tel. 58 325 61 13, 601 986 562

www.erka-pily.pl biuro@erka-pily.pl

VEMAG ROBBY III W NOWEJ ODSŁONIE

PROMOCJA!

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**

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

LIPIEC 2021

W NUMERZE

PRZETWÓRSTWO Z POMYSŁEM

08 Białko roślinne czy zwierzęce – które lepsze?
dr inż. Magdalena Kuchlewska

PRZYPRAWY I DODATKI

39 Czy istnieje ekologiczne mięso?
mgr inż. Weronika Zduńczyk
dr hab. inż. Monika Modzelewska-Kapituła, prof. UWM
dr inż. Katarzyna Tkacz

AKTUALNOŚCI

36 Grilluj bezpiecznie
dr inż. Magdalena Kuchlewska

50 Rusza trzecia edycja programu „Mój prąd”

52 Rynek wołowiny i cielęciny

54 Rynek mięsa wieprzowego

55 Rynek mięsa drobiowego

INNE

63 Spis reklam

31, 33, 47 Nowości

56 Giełda maszyn używanych

64 Cennik reklam

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/łamanie:
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

Dzień dobry, jakie produkty mają najwięcej białka, które białko lepsze roślinne czy zwierzęce? /s.8/ Odpowiedzi na te pytania w lipcowym wydaniu. Białko pełni funkcje odżywcze, profilaktyczne i prozdrowotne. W organizmie człowieka białkami są przeciwciała i inne składniki układu immunologicznego odpowiedzialne za obronę organizmu przed działaniem zewnętrznych czynników patogennych. Przeprowadzamy przez wybrane walory białek zwierzęcych i białek roślinnych.

Podstawową zasadą prawidłowego żywienia jest zachowanie różnorodności spożywanych produktów, tak pochodzenia zwierzęcego, jak i roślinnego, dzięki czemu w posiłkach zazwyczaj dostarczana jest mieszanina aminokwasów pochodzących z różnych produktów białkowych. Podejście ekologiczne do każdego aspektu życia to już nie moda i fanaberia, ale przymus naszych czasów. Żywność ekologiczna jest w kręgu zainteresowań konsumentów, ale i producentów i dystrybutorów. Współczesny klient to świadomy klient, który stawia wymagania – nie jest to tylko cena, ale także wartość zdrowotna i jakość produktu. Czy na rynku brakuje oferty ekologicznych mięs? Konsumenci oczekują żywności sprawdzonej, bezpiecznej, o znanym pochodzeniu i wysokiej jakości. Szukamy odpowiedzi na pytanie, czy istnieje ekologiczne mięso? / s.39/ Mamy wakacyjny czas, który sprzyja naszej polskiej tradycji grillowania – jak grillować bezpiecznie? /s.36/

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

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

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

BIAŁKO ROŚLINNE CZY ZWIERZĘCE – KTÓRE LEPSZE?

dr inż. Magdalena Kuchlewska

Białka pełnią funkcje odżywcze, profilaktyczne i prozdrowotne. Obecność w diecie odpowiedniej ilości białek, zawierających wszystkie aminokwasy egzogenne, zapewnia zarówno prawidłowy wzrost i rozwój organizmu, jak i sprawność intelektualną oraz prawidłową odpowiedź immunologiczną. Chociaż białka roślinne uchodzą za mniej wartościowe od zwierzęcych pod względem wartości odżywczych, należy podkreślić, że także stanowią one ważną pozycję w racjonalnym żywieniu człowieka.

Białko to podstawowy makroskładnik diety, duża wielocząsteczkowa molekuła, składającą się z łańcuchów prostszych związków – aminokwasów, połączonych wiązaniami peptydowymi. Właściwości i funkcje białek są zależne od ich struktury [8].

Białko jest kluczowym składnikiem diety w ocenie zapotrzebowania organizmu człowieka, co wynika z faktu wielowątkowo uwarunkowanego metabolizmu tej molekuły, którego specyficzną cechą jest obrót białka. Obrót ten jest wyrazem stale przebiegających dwóch procesów: syntezy i rozpadu. Ponadto, białka podlegają stałym, intensywnym interakcjom związanym z metabolizmem energii oraz innymi składnikami odżywczymi. Ponieważ zapotrzebowanie na energię jest nadrzędną potrzebą organizmu, metabolizm białka jest ściśle z nią powiązany - przy niedostatecznej podaży energii z tłuszczów i węglowodanów dochodzi do wykorzystania białka jako źródła energii, co upośledza gospodarkę białkową [7, 8]. ➤

zapraszamy na: **www.eurodis.pl**

Eurodis
OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P

ISO 9001: 2015
LL-C (Certification)

GAZELE BIZNESU

ZŁOTY MEDAL 2014

DOSKONAŁE NOŻE
dla branży spożywczej

Caribou

DOSTĘPNE KOLORY:

AKCESORIA DO NOŻY

X1

X2

OSTRZAŁKI DO NOŻY TYPU V
Jakość ostrzenia podobna do oferowanej przez ostrzałki prętowe.

PC

KOSZYK NA NOŻE ZE STALI NIERDZEWNEJ
dostępny w różnych rozmiarach.

MANO CUT

RĘKAWICZKI BEZSZWOWE
Odporne na przecięcia.
EN 425/2016: 3X 42F.

MENTOR

TESTER NAOSTRZENIA NOŻY
Przenośny, szybki i efektywny, zapewnia obiektywny i dokładny pomiar poziomu naostrzenia noża.

D84 00 30

OSTRZAŁKA PRĘTOWA
Dzięki wykorzystaniu stali nierdzewnej i twardej warstwy chromu rozwiązuje problemy z korozją.

BEZPŁATNA INFOLINIA: 800 278 178
zapraszamy na: **www.eurodis.pl**

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

Funkcje biologiczne białek

Białka są podstawowymi strukturalnymi i funkcjonalnymi składnikami każdej komórki ciała człowieka. Są niezbędne do rozwoju i procesów wzrastania młodych organizmów, a także są regulatorami ekspresji genów. Jako biokatalizatory wchodzą w skład wielu układów enzymatycznych i biorą udział w regulacji procesów metabolicznych. W organizmie człowieka białkami są przeciwciała i inne składniki układu immunologicznego odpowiedzialne za obronę organizmu przed działaniem zewnętrznych czynników patogennych (jak bakterie, wirusy, pasożyty, alergeny pokarmowe, ksenobiotyki), substancje transportujące do komórek tlen (hemoglobina) czy żelazo (transferyna). Białka są elementami kurczliwymi mięśni (miozyna, aktyna), biorą udział w naprawie tkanek, uczestniczą w procesach widzenia (opsyna). Buforowe własności i zdolności białek decydują o regulacji równowagi kwasowo-zasadowej, zapewniają optymalne pH krwi [4, 6, 7, 8].

Zadaniem białek jest także uzupełnianie stałych strat azotu białkowego, które wynikają z funkcjonowania organizmu, m.in.: wydalania z moczem (85–90%), kałem (5–10%), w trakcie pocenia, złuszczania naskórka, nabłonka przewodu pokarmowego oraz związanych ze wzrostem włosów i paznokci [7, 8].

Żywieniowa klasyfikacja aminokwasów

Biorąc pod uwagę rolę, jaką aminokwasy wchodzące w skład białek odgrywają w żywieniu człowieka, wyróżnia się wśród nich aminokwasy egzogenne (niezbędne) i endogenne (nieniezbędne oraz warunkowo niezbędne). Spożywane białka powinny dostarczać odpowiednich ilości każdego z **aminokwasów egzogennych** (leucyny, izoleucyny, waliny, lizyny, metioniny, fenyloalaniny, treoniny i tryptofanu, a w przypadku niemowląt także histydyny). Wynika to z niezdolności układów enzymatycznych człowieka do ich syntezy, a tym samym do uzupełniania nieuniknionych strat tych aminokwasów. Udział aminokwasów egzogennych jest niezbędny w budowie białek ciała, a niektóre z nich pełnią również inne ważne funkcje, będąc substratami w syntezie biologicznie ważnych związków [7]. ➤

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

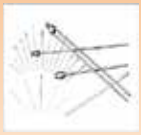
Brzeszczoty do pił taśmowych

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

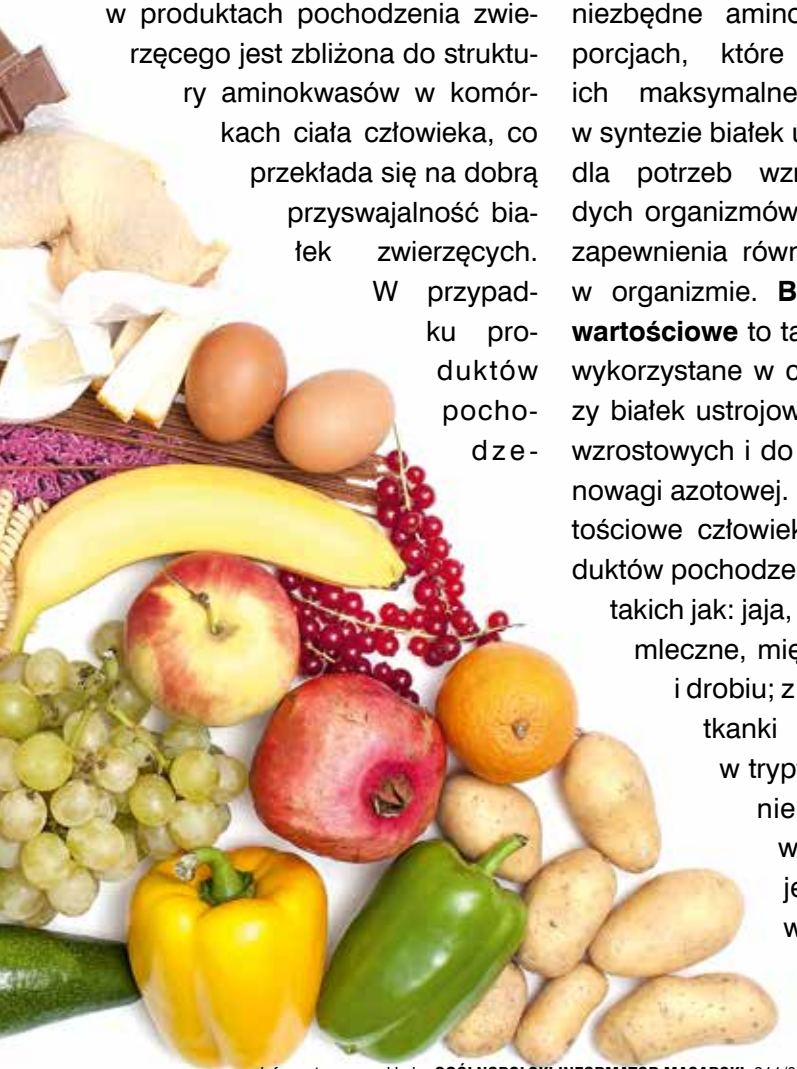
Pozostałe rodzaje aminokwasów białkowych mogą być syntetyzowane w organizmie i określane są mianem **aminokwasów endogennych** (alanina, kwas asparaginowy, asparagina, kwas glutaminowy, seryna) oraz **warunkowo niezbędnych** (arginina, cysteina, glutamina, glicyna, prolina, tyrozyna). Pobieranie w pożywieniu odpowiednich ilości tych aminokwasów również jest konieczne, ponieważ decyduje o prawidłowym pokryciu zapotrzebowania organizmu na azot białkowy, a tym samym o prawidłowej i oszczędnej gospodarce spożytymi aminokwasami egzogennymi. Aminokwasy endogenne, tak samo, jak egzogenne, uczestniczą w budowie białek ciała, są wykorzystywane do syntezy wielu biologicznie ważnych związków, jak np. zasady purynowe i pirymidynowe (składniki nukleotydów i kwasów nukleinowych), aminocukry (składniki mukopolisacharydów), aminoalkohole (m.in. cholina – składnik fosfolipidów), porfiryny (np. hem), glutation i kreatyna, a także powstający z przemian argininy tlenek azotu – ważny regulator wielu procesów fizjologicznych [6, 7].

Źródła w żywności

Biorąc pod uwagę rolę dostarczanych z dietą aminokwasów w metabolizmie białek ustrojowych, białko pokarmowe należy uznać za główny składnik diety. Naturalnym źródłem białek i aminokwasów są

surowce lub produkty spożywcze, jednak procesy technologiczne, jakim są one poddawane, zanim zostaną przeznaczone do spożycia, mogą wpływać na zawartość poszczególnych aminokwasów i ich wzajemne proporcje [6, 8].

Struktura aminokwasów zawartych w produktach pochodzenia zwierzęcego jest zbliżona do struktury aminokwasów w komórkach ciała człowieka, co przekłada się na dobrą przyswajalność białek zwierzęcych. W przypadku produktów pochodzenia roślinnego zawartość aminokwasów i wzajemne proporcje między nimi różnią się od aminokwasów pochodzenia zwierzęcego. Stało się to m.in. podstawą do podziału białek na pełno- i niepełnowartościowe. **Białka pełnowartościowe** zawierają wszystkie niezbędne aminokwasy, w proporcjach, które pozwalają na ich maksymalne wykorzystanie w syntezie białek ustrojowych oraz dla potrzeb wzrostowych młodych organizmów, a także w celu zapewnienia równowagi azotowej w organizmie. **Białka niepełnowartościowe** to takie, które nie są wykorzystane w całości do syntezy białek ustrojowych, do potrzeb wzrostowych i do utrzymania równowagi azotowej. Białka pełnowartościowe człowiek czerpie z produktów pochodzenia zwierzęcego, takich jak: jaja, mleko i produkty mleczne, mięso (w tym z ryb i drobiu; z wyjątkiem białek tkanki łącznej ubogiej w tryptofan). Do białek niepełnowartościowych zaliczana jest natomiast większość ➤



Białko jest kluczowym składnikiem diety w ocenie zapotrzebowania organizmu człowieka, co wynika z faktu wielowątkowo uwarunkowanego metabolizmu tej molekuły, którego specyficzną cechą jest obrót białka.

białek pochodzenia roślinnego, ze względu na mniejszą zawartość egzogennych aminokwasów (lizyny, tryptofanu, metioniny i waliny), których ilość decyduje o jakości białka, zgodnie z pojęciem aminokwasu ograniczającego (tego, którego jest najmniej w porównaniu do białka wzorcowego). Spośród białek roślinnych większą wartością odżywczą charakteryzują się białka z produktów zbożowych (m.in. jęczmień, owies, kukurydza, makaron, ryż, kasza bulgur) oraz białka wszystkich suchych nasion roślin strączkowych, białka orzechów włoskich, ziemnych, nerkowca oraz sezamu. Znacznie uboższym źródłem białka są warzywa [8].

Zawartość białka w mięsie zwierząt rzeźnych kształtuje się na poziomie średnio 15-21%, w mięsie drobiowym18-23%, w rybach 16-19%. Mleko zawiera średnio 3,5% białka, sery twarogowe 5-19%, a sery dojrzewające najczęściej 24-28%. Roślinne składniki diety są źródłem niewielkich ilości białek o niskiej wartości odżywczej, jednak produkty zbożowe pozostają ważnym źródłem białka w żywieniu ludzi na całym świecie ze względu na to, że spożywane są codziennie w dużych ilościach. Wysoką zawartością białka (21-25%) charakteryzują się natomiast suszone nasiona roślin strączkowych: soi, grochu, soczewicy, fasoli.

Ważnym czynnikiem, który wpływa na wykorzystanie przez organizm białek pożywienia, jest ich strawność (podatność na działanie enzymów trawiennych), która jest zależna od ich struktury oraz obecności innych składników zawartych w danym produkcie spożywczym. Strawność białek pochodzenia zwierzęcego jest wyższa niż białek pochodzenia roślinnego, ze względu na częstą zawartość w produktach roślinnych błonnika, a niekiedy również inhibitorów enzymów trawiennych [6].

Ponieważ człowiek nie dysponuje możliwością gromadzenia zapasów białka, niezwykle ważny ➤

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

systemy informatyczne

aplok

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

DORADZTWO w sprawie sprzętu i oprogramowania

Rozwiązania dla przemysłu mięsnego

OPROGRAMOWANIE dla przemysłu mięsnego

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

www.aplok.pl

WSPÓŁPRACA FIRMY AXIS I APLOK GWARANCJĄ POMYŚLNEGO WDROŻENIA

AXIS®

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

dla przemysłu mięsnego
oferujemy WAGI SPECJALNE,
dostosowane do różnych funkcji i warunków środowiskowych panujących w zakładach mięsnych

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

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

www.axis.pl

Wagi dla przemysłu mięsnego

jest stały dopływ tego składnika diety do organizmu na wymaganym poziomie. Spożywanie białka w nadmiernej ilości (przewyższającej zapotrzebowanie organizmu) nasila jego katabolizm i usuwanie metabolitów z organizmu. Dla celów planowania spożycia za odpowiedni poziom dla osób dorosłych w polskich normach zaproponowano zakres energii z białka od 10% do 20%, co oznacza, że przy referencyjnym spożyciu energii, spożycie białka równe 0,8 g/kg masy ciała/dobę odpowiada około 10% energii z białka, pod warunkiem umiarkowanego poziomu aktywności fizycznej (PAL=1,6) [6, 8].

Wybrane walory białek zwierzęcych

Składniki diety pochodzenia zwierzęcego dostarczają białek o wysokiej wartości odżywczej. Źródłem białka o najwyższej wartości ➤

REKLAMA

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

odżywczej są jaja (11 g białka w ważącym 60 g jajku) i dlatego wraz z produktami mleczarskimi zalecane są one w żywieniu niemowląt oraz dzieci dla zapewnienia im prawidłowego wzrostu i rozwoju, oraz stanowią główne składniki diety stosowanej w stanach niedożywienia, kiedy wymagane jest szybkie uzupełnienie istniejących niedoborów żywieniowych [4, 14].

Białka mięsa, jaj, ryb i mleka zawierają wszystkie aminokwasy niezbędne do prawidłowego funkcjonowania zarówno centralnego układu nerwowego (CUN), jak i układu immunologicznego. Białka zwierzęce są najlepszym źródłem aminokwasów siarkowych (przy czym należy zaznaczyć, że w mleku białka serwatkowe są bardziej cenne niż kazeina, ponieważ charakteryzują się większą zawartością tych aminokwasów). Aminokwasy siarkowe są niezbędne w syntezie glutationu i tauryny, ➤

REKLAMA

OPAKOWANIA DLA BRANŻY MIĘSNEJ

sprawdzony dostawca

SKRZYNKI | PUSZKI | SŁOJE

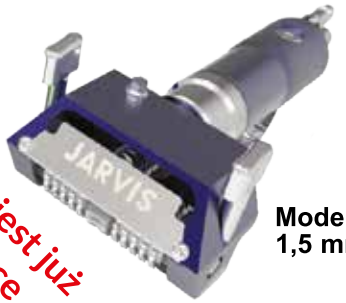
DELTA

www.delta-debica.pl

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

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

Do zakupionej skórowaczki 100 szt. ostrzy gratis!

Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

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 Braunschwieg / 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

zwiększających poziom antyoksydantów w organizmie i stanowiących ochronę przed stresem oksydacyjnym, czynnikami środowiskowymi, infekcjami, chorobami serca oraz nowotworami [3, 4].

Prawidłowe funkcjonowanie CUN jest podstawą sprawności intelektualnej. Wykazano, że spożywanie białek pełnowartościowych, bogatych w aminokwasy siarkowe, zapewnia większy pobór przez mózg tryptofanu oraz aminokwasów rozgałęzionych, wzmaga czujność, refleks, zdolność koncentracji oraz pobudzenie CUN. Dieta bogata w proteiny stymuluje aktywność mózgu, ponieważ w efekcie trawienia białka powstają peptydy, aminokwasy oraz aminy biogenne, które pełnią funkcje neuroprzekaźników. Wykazano, że dla funkcjonowania mózgu istotne są m.in. powstające z białek peptydy: endorfiny, enkefaliny oraz dynorfiny – neuroprzekaźniki o działaniu opioidowym, które w przypadku osób dorosłych stymulują aktywność centralnego układu nerwowego, natomiast w przypadku małych dzieci działają usypiająco [4, 12, 14].

Większość aminokwasów, uwalnianych z białek żywności w procesach trawienia w przewodzie pokarmowym, działa stymulująco na funkcjonowanie mózgu. Głównym neuroprzekaźnikiem jest glutaminian, z którego w mózgu powstaje kwas y-aminomasłowy – GABA. Poprzez szlaki glutaminianergiczne z obwodowego układu nerwowego do kory mózgowej docierają informacje zarówno wzrokowe, jak i słuchowe oraz czuciowe. Dzięki nim możliwy jest m.in. proces uczenia się (zapamiętywania i zapominania informacji). ➤

REKLAMA

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

W organizmie człowieka białkami są przeciwciała i inne składniki układu immunologicznego odpowiedzialne za obronę organizmu przed działaniem zewnętrznych czynników patogennych.

Glutaminian spełnia także istotną rolę w unieczynnianiu powstającego w mózgu amoniaku [4, 13].
Również tauryna pełni ważną rolę w neurotransmisji i neuromodulacji w CUN. Wykazuje ona także działanie antyoksydacyjne i przeciwzapalne, chroni jądrowe DNA przed działaniem wolnych rodników, co ma istotne znaczenie szczególnie dla długo żyjących komórek mózgu, serca oraz mięśni szkieletowych. Tauryna bierze też udział w transporcie jonów i regulacji ciśnienia osmotycznego. Warto zaznaczyć, że przy braku w diecie aminokwasów siarkowych (metioniny i cysteiny) endogenna synteza tauryny nie pokrywa w pełni zapotrzebowania organizmu. Wiele badań wskazało, że tauryna może ograniczać rozwój chorób neurodegeneracyjnych oraz niektórych nowotworów. Najlepszym jej źródłem w diecie człowieka są tuńczyk, mięso wołowe i drobiowe [10].
Głównym czynnikiem detoksykacji mózgu jest glutation - trójpeptyd składający się z cysteiny, kwasu glutaminowego i glicyny. To najważniejszy nieenzymatyczny antyoksydant chroniący komórki organizmu przed stresem oksydacyjnym. Samodzielnie „wymiata" wolne rodniki tlenowe i ich reaktywne formy, a wspólnie z enzymami antyoksydacyjnymi (dysmutazą ponadtlenkową i katalazą) chroni komórki przed skutkami stresu oksydacyjnego oraz uczestniczy w detoksykacji endo- i egzogennych związków. Glutation nie tylko hamuje procesy starzenia się organizmu, czy rozwój miażdżycy, ale także ogranicza ryzyko rozwoju nowotworów. Jego poziom uzależniony jest zarówno od ilości aminokwasów siarkowych w diecie, jak i stopnia wysycenia organizmu witaminami z grupy B (B_6, B_{12} i B_9) [2].
Od podaży pełnowartościowego białka w diecie zależna jest także odporność organizmu -aminokwasy egzogenne wykorzystywane są do syntezy *de novo* wszystkich związków, niezbędnych ➤

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.**

INNOWACYJNE ROZWIĄZANIE DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO I SPOŻYWCZEGO

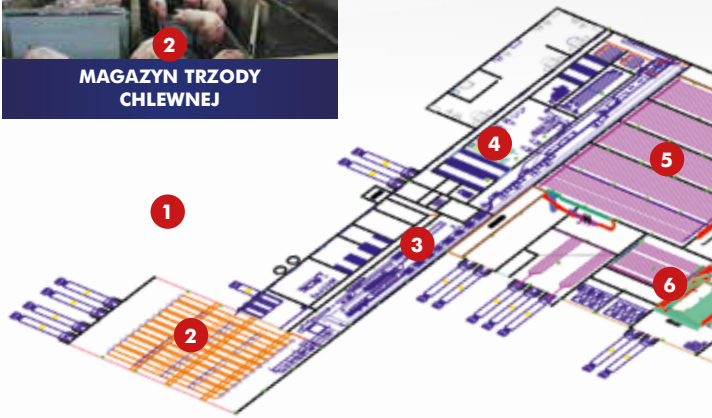
FIRMA KA-GRA

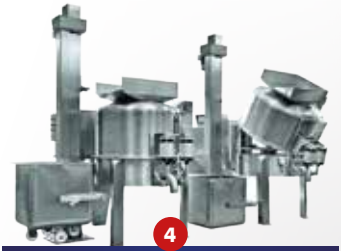
Jest wiodącym na polskim rynku dystrybutorem towarów niezbędnych w przemyśle mięsnym. Swą prestiżową pozycję zdobyliśmy oferując klientom wieloletnie doświadczenie – istniejemy od 1989 r. Kompleksowe usługi najwyższej jakości, szeroką gamę oferowanych produktów, profesjonalizm oraz ogólnopolski zasięg 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**

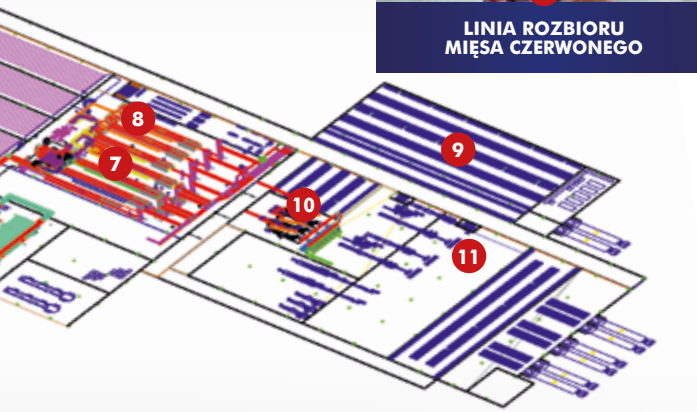
KA-GRA

DEZYNFEKCJA COVID-19

Więcej o dezynfekcji przeczytasz na stronie 33 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

Struktura aminokwasów zawartych w produktach pochodzenia zwierzęcego jest zbliżona do struktury aminokwasów w komórkach ciała człowieka, co przekłada się na dobrą przyswajalność białek zwierzęcych.

do prawidłowego funkcjonowania układu odpornościowego. Do najważniejszych mechanizmów działania immunostymulującego należą: inhibicja syntezy cytokin prozapalnych, stymulacja fagocytarnej aktywności granulocytów i makrofagów, aktywność antywirusowa i antyoksydacyjna oraz stymulacja proliferacji limfocytów wytwarzających różne przeciwciała [3].

Glutation, najważniejszy nieenzymatyczny antyoksydant, wpływa również na replikację limfocytów i od jego poziomu zależy prawidłowa praca układu odpornościowego - nawet niewielki spadek poziomu glutationu ma duży wpływ na funkcje limfocytów [5].

Dobrym źródłem białek o działaniu immunostymulującym są jaja. Ich działanie bakteriobójcze/bakteriostatyczne, związane jest zarówno z lizą ściany komórkowej patogennych bakterii (lizozym), inhibicją bakteryjnych enzymów (owomukoid, owoinhibitor, owostatyna, cystatyna), jak i zdolnością do chelatowania jonów metali (foswityna, owotransferyna) [3, 4].

Jednak największym potencjałem immunostymulacyjnym cechują się białka mleka, ponieważ wszystkie frakcje kazeiny, bioaktywne peptydy oraz aminokwasy, które powstają z kazeiny i białek serwatkowych, zwiększają proliferację limfocytów T i B. Szczególnie cenne w immunostymulacji są białka serwatkowe (α-laktoalbumina, β-laktoglobulina, immunoglobuliny) i składniki o aktywności antybakteryjnej (jak laktoferyna, laktoperoksydaza i lizozym), działające ochronnie na śluzówkę jelita, która jest głównym skupiskiem komórek odpornościowych [1, 3].

Wybrane walory białek roślinnych

Białka zwierzęce charakteryzują się wysoką wartością odżywczą, ale w porównaniu z nimi białka roślinne wywierają istotne, korzystne działanie metaboliczne. Należy tu zaliczyć przede wszystkim ➤

solid

www.solid.pl

PARTNER PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

32 323 00 14

e-mail: biuro@solid.pl

ZOO

Drukujemy W WYSOKIEJ JAKOŚCI na prawie każdych OSŁONKACH zgodnie z NAJNOWSZYMI TECHNOLOGIAMI NADRUKU (UV, Spirytus) w dogodnych terminach i korzystnych cenach, OFERUJEMY PEŁNY PAKIET REALIZACJI ZAMÓWIENIA OD PROJEKTU GRAFICZNEGO, NADRUK, MARSZCZENIE PO DOSTAWĘ DO PUNKTU DOCELOWEGO

DODATKI

Absorbery Żelowe

PAMPERSY do mięs i kiełbas

OSŁONKI

nowości

Koncentrat 1:3:9 Dymu w PŁYNIE „BLACK"

Pończochy Enio Merc 180

Merc na 110

Szynki 60

Osłonki Barierowe w różnych kolorach i rozmiarach w Dobrych CENACH

Szynka z nogą „KITA"

Posiadamy na magazynie szeroki wybór:

Sv95 Gold

Osłonki SPECJALNYCH DO FORM lub Owalnych Batonów barierowych do wędzenia

działanie hipolipemiczne, hipocholesterolemiczne i hipotensyjne nasion roślin strączkowych [9].

Wyniki badań przeprowadzonych z udziałem pacjentów z zaburzeniami lipidowymi, którym zalecono zastąpienie w diecie białka zwierzęcego białkiem sojowym, wykazały istotny spadek stężenia cholesterolu całkowitego, frakcji LDL-chol. i triglicerydów oraz wzrost frakcji HDL-cholesterolu. Stwierdzono, że regularne spożywanie białka sojowego w ilości 30-50g dziennie przekłada się na spadek stężenia cholesterolu całkowitego średnio o 9.3%, cholesterolu LDL o 12,3%, triglicerydow o 10,5% oraz wzrost stężenia cholesterolu HDL o 2,4% [11].

Analiza wyników badań klinicznych, w których pacjentom z zaburzeniami gospodarki lipidowej podawano w diecie białko grochu, fasoli, słodkich odmian łubinu wykazała, że zastąpienie w diecie białka zwierzęcego białkiem roślinnym powoduje u badanych osób istotne obniżenie stężenia ➤

REKLAMA

EUROGUM
by BANG & BONSOMER

Eurogum Polska sp. z o.o. zajmuje się m.in. dystrybucją produktów wytwarzanych na bazie surowców karagenowych i alginianowych serii EUROGEL® oraz wdrażaniem innowacyjnych rozwiązań technologicznych w przemyśle spożywczym.

Preparaty karagenowe serii Eurogel®MB oraz przetworzone wodorosty morskie Euchema serii Eurogel®MBE, przeznaczone są do:
• nastrzyku całych mięśni,
• solanek nastrzykowych i zalewowych,
• nastrzyku surowego mięsa (elementy kulinarne)
• produkcji wędlin (łatwiejsze plasterkowanie, redukcja synerezy)
• produkcji konserw sterylizowanych.

Preparaty alginianowe serii Eurogel®MBA, stosowane są w:
• wyrobach kulinarnych z mięsa, ryb i drobiu,
• tworzeniu emulsji tłuszczowych (stabilnych termicznie),
• produkcji mięs restrukturyzowanych.

Preparat karagenowy z serii Eurogel®CF stosujemy do:
• uzupełnienia lub jako zamiennik składników żelatynowych.

Preparaty alginianowe serii Eurogel®CCA przeznaczone są do:
• produkcji osłonek wytwarzanych metodą koekstruzji.

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

www.eurogum.pl

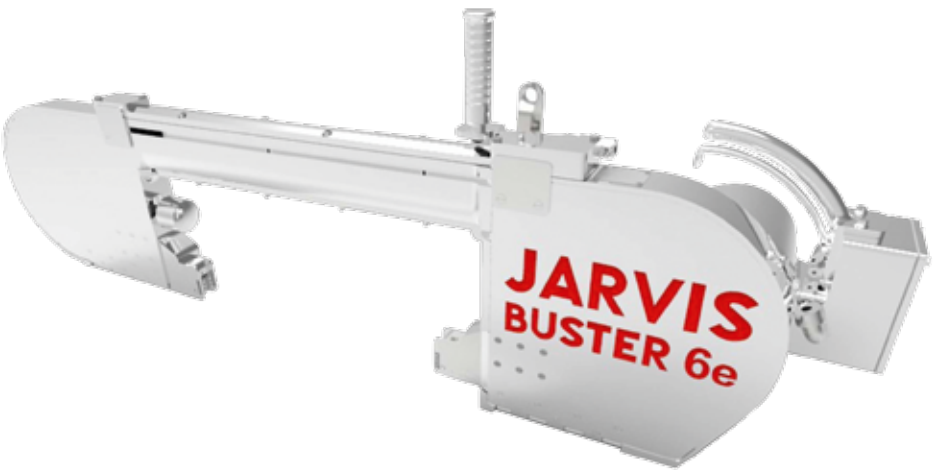
POLECAMY TAKŻE WYSOKIEJ JAKOŚCI:
• **hydrokoliody** - specjalistyczne produkty na bazie mączki chleba świętojańskiego, gumy tara, gumy cassia oraz gumy konjac, gumy guar, a także
• **włókna roślinne, błonniki** (cytrusowy, marchwiowy, jabłkowy)

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**

cholesterolu całkowitego (o 7,2%), LDL-cholesterolu (o 6,2%), triglicerydów (o 16,6%) oraz nieistotny wzrost HDL-cholesterolu (o 2,6%). Opisane hipolipemiczne działanie białka nasion roślin strączkowych związane jest z uwalnianiem w procesie trawienia niskocząsteczkowych peptydów wpływających na regulację wewnątrzkomórkowego metabolizmu cholesterolu [11].

Liczne obserwacje kliniczne wskazują również na hipotensyjne działanie diet bogatych w białko nasion strączkowych. Wykazano, że regularne spożywanie białka soi oraz białka łubinu słodkiego wywołuje istotne obniżenie tak skurczowego, jak i rozkurczowego ciśnienia krwi. Krótkie peptydy uwalniane podczas trawienia białek roślin strączkowych hamują aktywność enzymu konwertującego angiotensynę, katalizującego przemianę angiotensyny I do angiotensyny II, a obniżenie stężenia angiotensyny II prowadzi do zmniejszania oporu naczyniowego, poprawy funkcji śródbłonka i w efekcie do obniżenia ciśnienia tętniczego. Sądzi się, że białka roślin strączkowych mogą odgrywać ważną rolę w prewencji oraz w dietetycznym leczeniu nadciśnienia tętniczego [9, 11].

Na uwagę zasługuje również potencjalne antynowotworowe działanie soi. Badania epidemiologiczne wykazały, że w populacjach krajów azjatyckich, w których diecie ważne miejsce zajmują produkty sojowe, stwierdza się niższą umieralność z powodu nowotworów prostaty, sutka, jelita grubego (od 4 do 10 razy niższą niż w Ameryce Północnej). Wiadomo już, że soja zawiera wiele substancji o potencjalnym antynowotworowym działaniu, m.in. Bowmana-Birka ➤

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

NOWOŚCI

DOZOWNIKI MYDŁA I ŚRODKA DEZYNFEKUJĄCEGO

KANGRA

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

KANGRA

zapewnia bezpieczną higienę personelu przy wejściu na produkcję!

inhibitory proteazy. Koncentraty bogate w to białko hamują aktywność enzymów proteolitycznych związanych zarówno z inicjacją, jak i rozwojem procesu nowotworowego. Innym bardzo ważnym peptydem obecnym w białku sojowym jest lunasina, wykazująca właściwości antymitotyczne – peptyd ten umiejscawia się w jądrze komórkowym i w przypadku prawidłowego rozwoju komórki przebywa w stanie „uśpienia", natomiast uaktywnia się w momencie, kiedy dochodzi do transformacji nowotworowej, czego efektem jest obumarcie komórki. Przypuszcza się, że lunasina działa tylko na ściśle określonym etapie transformacji nowotworowej, ponieważ nie stwierdzono jej aktywności ani w zdrowych komórkach, ani w dojrzałych komórkach nowotworowych, co może wskazywać na szczególną jej rolę w zapobieganiu rozwojowi procesu nowotworowego [11].

Podstawową zasadą prawidłowego żywienia jest zachowanie różnorodności spożywanych produktów, tak pochodzenia zwierzęcego, jak i roślinnego, dzięki czemu w posiłkach zazwyczaj dostarczana jest mieszanina aminokwasów pochodzących z różnych produktów białkowych. W wyniku przebiegu procesów trawienia i wchłaniania, organizm może wykorzystać zjawisko uzupełniania aminokwasów. Uwzględnienie w posiłku różnorodnych źródeł białka (roślinnego, jak i zwierzęcego), zwiększa więc wartość odżywczą diet, umożliwia realizację zapotrzebowania organizmu człowieka na niezbędne aminokwasy i przekłada się na prawidłowy metabolizm. ■

Literatura

1. Ambroziak A., Cichosz G. 2014: Immunostymulacyjny potencjał białek mleka. Polski Merkuriusz Lekarski 212, 133-136.
2. Bukowska B. 2004: Glutation: biosynteza, czynniki indukujące oraz stężenie w wybranych jednostkach chorobowych. Medycyna Pracy 6, 501-509.
3. Cichosz G. 2018: Dyskredytowane białka pochodzenia zwierzęcego. Przegląd Mleczarski 4, 22-27.
4. Cichosz G., Czeczot H. 2013: Kontrowersje wokół białek diety. Polski Merkuriusz Lekarski 210, 397-401.
5. Darewicz M., Dziuba B., Minkiewicz P., Dziuba J. 2011: The Preventive Potential of Milk and Colostrum Proteins and Protein Fragments. Food Reviews International 27, 357-388.
6. Jarosz M. [Red.]. 2010: Praktyczny podręcznik dietetyki. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa.
7. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. [Red.] 2008: Normy żywienia człowieka – podstawy prewencji otyłości

i chorób niezakaźnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
8. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. [Red.]. 2020: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa.
9. Kapusta F. 2012: Rośliny strączkowe źródłem białka dla ludzi i zwierząt. Nauki Inżynierskie i Technologie 1, 16-32.
10. Kulasek G., Jank M., Sawosz E. 2004: Biologiczna rola tauryny u ssaków. Życie Weterynaryjne 11, 603-608.
11. Nowicka G. 2006: Białka roślinne i ich funkcjonalne działania. Studia Ecologiae et Bioethicae 4, 43-48.
12. Sakowska A., Łopacka J., Rafalska U.K., Żontała K., Lipińska A., Konarska M. 2015: Znaczenie mięsa w diecie osób z chorobą Parkinsona. Geriatria 9, 161-169.
13. Sikorska H., Cianciara J., Wiercińska-Drapało A. 2010: Fizjologiczne funkcje L-ornityny i L-asparaginianu oraz celowość podawania asparaginianu ornityny w stanach względnego niedoboru. Polski Merkuriusz Lekarski 168, 490-495.
14. Socha J., Stolarczyk A. 2000: Rola białka w leczeniu żywieniowym - podstawy biologiczne. Pediatria Współczesna, Gastroenterologia, Hepatologia i Żywienie Dziecka 2, 77-81.

REKLAMA

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

BEZPIECZNE GRILLOWANIE

GRILLOWANIE TO JUŻ TRADYCJA W NASZYM KRAJU. CZAS WAKACJI I LETNIA AURA ZA OKNEM SPRZYJA TAKIM SMAKOWYM UCZTOM. PRZYPOMINAMY PAŃSTWU KLUCZOWE ZASADY GRILLOWANIA. JAK GRILLOWAĆ ZDROWO I BEZPIECZNIE. PRZESTRZEGANIE KILKU PODSTAWOWYCH ZASAD POZWOLI W PEŁNI CIESZYĆ SIĘ Z UCZTY NA ŚWIEŻYM POWIETRZU.

1. Pamiętajmy o higienie rąk i sprzętu do grillowania (po grillowaniu zawsze należy odpowiednio umyć ruszt).
2. Surowe mięso i jego przetwory przed smażeniem powinny być przechowywane w niskiej temperaturze (np. w lodówkach samochodowych, termotorbach). Produkty te nie powinny mieć bezpośredniego kontaktu z wyrobami gotowymi do spożycia (mięsa usmażone, sałatki itp.). Nie należy też używać tych samych sztućców lub szczypiec do surowego mięsa i pozostałych produktów (sałatek, warzyw, owoców). Sztućce użyte do ułożenia surowego mięsa na grillu, nie nadają się potem do jego odwracania.
3. Unikajmy stosowania gotowych podpałek chemicznych, ropy, parafiny, które ułatwiają rozpalenie ognia, ale zawarte w nich chemikalia mogą osadzać się na grillowanej żywności. Do palenia w grillu najlepiej stosować przeznaczony do tego celu węgiel drzewny, brykiet lub drewno drzew liściastych.
4. Potrawy należy układać na grillu z dobrze rozżarzonym węglem (gdy pokrywa się on szarym popiołem). Warto wykonać prosty test - jeżeli możemy nad żarem utrzymać rękę przez 3-4 sekundy – grill jest bardzo dobrze nagrzany, jeśli tylko 1 sekundę – żar jest za gorący. Unikamy bezpośredniego kontaktu żywności z ogniem.

5. Niewłaściwe jest stosowanie podczas grillowania zarówno zbyt wysokiej, jak i zbyt niskiej temperatury. Z surowcami żywnościowymi pochodzenia zwierzęcego zawsze wiąże się obecność bakterii chorobotwórczych (m.in. *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*). Grillowanie mięsa za krótko, w zbyt wysokiej temperaturze sprawia, że tylko jego zewnętrzne warstwy zostają poddane działaniu temperatury zapewniającej eliminację wegetatywnych form patogenów. W centralnej części pieczonego mięsa temperatura nie osiąga wymaganego minimum (ok. 72˚C) i część bakterii patogennych może przetrwać obróbkę cieplną, co grozi zatruciem pokarmowym. Powinno się więc przestrzegać od-

powiedniego czasu obróbki termicznej. Można również dokonać oceny barwy wewnątrz grillowanego mięsa – przekroić je i sprawdzić właściwe zabarwienie (brązowe dla mięs czerwonych i białe dla drobiu oraz ryb). Skutecznym środkiem kontroli jest także stosowanie termometru umożliwiającego monitorowanie temperatury wewnątrz potraw.

6. Grillować należy świeże mięso (warto je wcześniej zamarynować, co ograniczy ilość tworzących się w nim HCA i WWA) lub kiełbasę białą wyprodukowaną bez dodatku substancji peklujących. Mięso należy kroić na niezbyt duże kawałki, co sprawi, że upiecze się ono równomiernie, a czas obróbki w wysokiej temperaturze skróci się. Mięso nadmiernie wysuszone ma niewiele wartości odżywczych i jest ciężkostrawne. Nie należy spożywać porcji przypalonych.
7. Nad grillowanymi potrawami nie należy się długo nachylać i wdychać dymu powstającego podczas grillowania. Zawiera on wiele frakcji toksycznych związków.
8. Ze względów zdrowotnych lepiej do grillowania wybierać mięso i przetwory mięsne o małej zawartości tłuszczu (np. schab wieprzowy, polędwicę wołową, mięso z piersi indyka). Teoretycznie przeznaczona do spożycia porcja mięsa powinna być wielkości dłoni bez palców. W praktyce jest jednak różnie. Każdy powinien znać swoje możliwości i nie przejadać się.
9. Grillowane mięso nie powinno być jedynym elementem posiłku. Dla jego urozmaicenia warto przygotować sałatki warzywne, owocowe lub mieszane, bogate w błonnik, witaminy i składniki mineralne, a także związki chroniące konsumenta przed oddziaływaniem wolnych rodników, zwiększające odporność organizmu i działające odtruwająco na przewód pokarmowy.
10. „Zdrowe" grillowanie w swoim menu nie powinno zawierać alkoholu. Grillowane mięso w połączeniu z zimnym piwem stanowi kombinację kaloryczną, ciężkostrawną, prowadzącą do przejadania się, czego konsekwencją bywają zgaga, wzdęcia i zaparcia.

Okazjonalne grillowanie z zachowaniem odpowiednich zasad higieny i obróbki termicznej żywności, a także właściwy dobór serwowanych produktów umożliwią skomponowanie pełnowartościowego posiłku, mogącego być elementem zbilansowanej diety.

dr inż. Magdalena Kuchlewska

CZY ISTNIEJE EKOLOGICZNE MIĘSO?

mgr inż. Weronika Zduńczyk
dr hab. inż. Monika Modzelewska-Kapituła, prof. UWM
dr inż. Katarzyna Tkacz

Katedra Technologii i Chemii Mięsa, Wydział Nauki o Żywności
Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

Zwiększające się zainteresowanie żywnością ekologiczną widoczne jest zarówno ze strony konsumentów, jak i dystrybutorów. Wzrost świadomości konsumentów dotyczący związku między stylem życia i żywieniem a dobrym zdrowiem i samopoczuciem powoduje, że współcześni klienci stawiają coraz większe wymagania producentom żywności. Widoczną zmianą jest również to, że czynnikiem branym pod uwagę przy wyborze żywności już nie jest tylko cena, ale także jej jakość i właściwości zdrowotne (Barłowska i in., 2017). Najczęściej spożywanymi produktami z upraw ekologicznych są przetwory zbożowe, warzywa i owoce, mleko krowie i jego przetwory. Na rynku wciąż brakuje szerszej oferty ekologicznych produktów mięsnych.

Biorąc pod uwagę upodobania konsumentów i ich przyzwyczajenie do określonego smaku, produkcja mięsa organicznego może być utrudniona ze względu występującą różnorodność surowca, mimo jasno określonych zasad hodowli. Mniejsza dostępność mięsa i jego przetworów z produkcji ekologicznej może być spowodowana brakiem jednoznacznie określonych cech wyrobów o wysokiej jakości zdrowotnej, nie tylko związanych z surowcem (zwierzęta ➤

rzeźne) produkowanym metodami ekologicznymi, ale również odpowiednich procesów przetwarzania. Konsumenci oczekują żywności sprawdzonej, bezpiecznej, o znanym pochodzeniu i wysokiej jakości (Dolatowski i in., 2011; Haśka i Martyniuk, 2019).

Skąd taka cena?

Cena produktu ekologicznego jest wyższa niż jego odpowiednika nieekologicznego, dostępnego na rynku. Rolnictwo ekologiczne ze względu na brak stosowania nawozów sztucznych i innych środków ochrony roślin przynosi zdecydowanie niższe plony niż w rolnictwie konwencjonalnym, produkcja jest bardzo pracochłonna. Ceny produktów konwencjonalnych są podstawą ustalania cen żywności ekologicznej. Według badań ceny produktów ekologicznych są wyższe o 10-30% niż produktów konwencjonalnych, a powinny być co najmniej 20-50% wyższe. Niestety ostateczną cenę produktu dostępnego na rynku dyktują specjalistyczne sklepy, narzucając wysoki poziom marż handlowych oszacowany na 20% do ponad 100%. Zbyt wysokie ceny mogą być przyczyną ograniczonego popytu na produkty ekologiczne (Witek, 2018). Obecnie występujące problemy z zachowaniem równowagi ekosystemu jednak dają szansę rozwoju dla producentów żywności ekologicznej. Hasła głoszone w mediach o ochronie środowiska, moda na zdrowy styl życia oraz popularne i szerzące się opinie o korzystnym wpływie żywności ekologicznej na nasz organizm mają za zadanie skłonić do dokonywania częstszych zakupów na rynku ekologicznym i tym samym przyczynić się do jego rozwoju (Bednarczyk 2019).

Podstawy prawne i znakowanie żywności ekologicznej

Zwolennicy zdrowej żywności powinni wiedzieć, że jest to kwestia regulowana odpowiednimi przepisami, a produkty, które są ekologiczne, muszą posiadać stosowne certyfikaty, oznaczenia oraz informacje na etykiecie. Podstawę prawną dla rolnictwa ekologicznego dla krajów UE stanowi Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2020/1693 z dnia 11 listopada 2020 r. zmieniające rozporządzenie (UE) 2018/848

w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych. Przepisy nowego rozporządzenia będą miały zastosowanie od 1 stycznia 2022 r., a nie jak dotąd zakładano od 1 stycznia 2021 r. Obowiązujące przepisy prawne mają na celu zapewnienie uczciwej konkurencji dla producentów przy jednoczesnym zapobieganiu oszustwom i utrzymaniu zaufania konsumentów.

Oprócz zakresów produkcji, które obecnie są regulowane przepisami dotyczącymi produkcji ekologicznej, a mianowicie:

- żywe i nieprzetworzone produkty rolnicze: zwierzęta (w tym produkty akwakultury), rośliny, materiał rozmnożeniowy, grzyby,
- produkty przetworzone,
- pasze,

będzie można produkować, certyfikować i znakować również (załącznik nr I do rozporządzenia 2018/848): ➤

REKLAMA

Rys.1 Logo produkcji ekologicznej Unii Europejskiej
(OrganicMarket.pl, 2021)

- drożdże używane jako żywność i pasza,
- herbata paragwajska, kukurydza cukrowa, liście winorośli, rdzenie palmowe, kiełki chmielu i inne podobne jadalne części roślin i wytwarzane z nich produkty,
- sól morska i inne rodzaje soli stosowane w żywności i paszy,
- kokon jedwabnika nadający się do zwijania,
- naturalne gumy i żywice,
- wosk pszczeli,
- olejki eteryczne,
- zatyczki z korka naturalnego, nieaglomerowane i bez żadnych substancji wiążących,
- bawełna, niezgrzeblona i nieczesana,
- skóry surowe i skóry niewyprawione,
- tradycyjne ziołowe preparaty na bazie roślin (Sambor, 2020).

Większość istotnych dla konsumenta informacji zawartych jest na etykiecie produktów, które kupujemy dziś np. w sklepie ekologicznym czy na stoiskach „eko" w marketach. Produkty z gospodarstw ekologicznych oznaczone są unijnym symbolem listka złożonego z gwiazdek. Niektóre kraje wprowadziły własne oznaczenia BIO, ale to listek jest najbardziej popularnym symbolem żywności organicznej. Biorąc produkt do ręki, od razu widzimy logo produkcji ekologicznej Unii Europejskiej (Rys. 1).

Produkty wytwarzane w gospodarstwie, które otrzymało atest, w sprzedaży pojawiają się z etykietą, na której muszą być uwidocznione następujące informacje:

- nazwa i numer upoważnionej jednostki certyfikującej, której podlega producent,
- nazwa i adres producenta oraz jeśli jest inny – właściciela lub sprzedawcy produktu,
- nazwa produktu,
- znak identyfikacyjny partii towaru,
- informacja o ekologicznym sposobie produkcji.

Tylko tak oznakowany wyrób może być uznany za żywność ekologiczną, czyli taką, która: zawiera przy-

najmniej 95% składników wyprodukowanych metodami ekologicznymi, była nadzorowana podczas procesu produkcji i przygotowania zgodnie z przyjętymi wytycznymi, jest sprzedawana bezpośrednio przez producenta lub w zamkniętych, zabezpieczonych i oznakowanych opakowaniach.

W przypadku „bio" żywności znaczenie mają zarówno używane surowce, jak i sam proces produkcyjny. Chodzi przecież o zachowanie wysokiej jakości biologicznej oraz możliwie niezmienionego składu witamin, węglowodanów, białek i minerałów. A zatem żywność ekologiczna produkowana jest przy użyciu metod mechanicznych, fizycznych, fermentacyjnych i termicznych. Natomiast absolutnie niedopuszczalne są wszelkie dodatki wspomagające (barwniki, emulgatory, stabilizatory, konserwanty, przeciwutleniacze, substancje powlekające itp.) (OrganicMartket.pl, 2021; Organic24.pl, 2021)

Dlaczego warto sięgać po żywność ekologiczną?

Stale rosnąca populacja na świecie, biorąc pod uwagę ograniczoną dostępność zasobów naturalnych, zwiększa potrzebę wprowadzenia zrównoważonej produkcji i konsumpcji żywności. To właśnie żywność odpowiada za 20-30% wpływu całkowitej konsumpcji na środowisko naturalne. Idąc tym tropem dalej, sektor rolny odpowiedzialny jest za 10-12% emisji gazów cieplarnianych, a uwzględniając przy tym emisje pośrednie, takie jak produkcja nawozów i zmiany użytkowania gruntów, liczba ta wzrasta do 30%. ➤

REKLAMA

Dlatego zmiany w diecie nie są jedynie potrzebne do poprawy zdrowia, ale również do zachowania równowagi między produkcją rolniczą a jej wpływem na środowisko (Kamp, i in., 2018). Produkcja oraz przetwórstwo żywności organicznej poza aspektem ekologicznym powinna dodatkowo opierać się o zasadę zrównowa-

żonego rozwoju, uwzględniając również aspekt społeczny i ekonomiczny. Wzrost działalności człowieka na każdej płaszczyźnie produkcji żywności ukazuje, że ważnym odzwierciedleniem zrównoważonej produkcji jest stale widoczny ślad węglowy. Wyznacznik ten może stanowić dodatkową ocenę produkcji ekologicznej, określając zależności między wytwarzaniem produktów, a ich wpływem na środowisko naturalne [Więk i Tkacz, 2012].

Ekologiczne mięso

Pojęcie „ekologiczne mięso" należy interpretować w sposób dosłowny, że jest to mięso pozyskane od zwierząt rzeźnych i drobiu chowanych w gospodarstwie ekologicznym. Ponadto należy zaznaczyć, że taki system chowu uwzględnia stosowanie paszy ekologicznej wraz z zaspokojeniem potrzeb fizjologicznych i behawioralnych zwierząt (Cegiełka i Hać-Szymańczuk, 2020). Zacznijmy również od tego, że aby otrzymać produkt charakteryzujący się właściwą wartością odżywczą, pożądanymi cechami fizyko-chemicznymi oraz bezpieczny zdrowotnie potrzebny jest odpowiedniej jakości surowiec. Przepisy dotyczące rolnictwa ekologicznego nakładają na hodowców obowiązek zapewnienia zwierzętom odpowiednich warunków, aby ➤

umożliwić im rozwój bez niepotrzebnych stresów. Wymagania te obejmują każdy element budynków inwentarskich wraz z ich wyposażeniem, dotyczą również temperatury, wentylacji, oświetlenia, wybiegów i pastwisk wraz z wymaganiami odnośnie do pielęgnowania pastwisk. Bardzo ważne dla zwierząt jest zapewnienie możliwości stałego korzystania z wybiegu i pastwisk. Wybiegi i pastwiska muszą być ogrodzone, obsadzone drzewami i krzewami, zapewniającymi zwierzętom cień oraz schronienie podczas deszczu, i wyposażone w poidła. Zwierzęta gospodarskie powinny być żywione paszami roślinnymi oraz paszami wytworzonymi zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego, najlepiej z własnego gospodarstwa. Aby jednocześnie zostały spełnione minimalne wymagania żywnościowe, uwzględnia się możliwość stosowania dodatkowo niektórych pierwiastków śladowych, witamin i składników mineralnych (Wójciak 2012).

Produkcja mięsa organicznego oparta na odpowiednim doborze naturalnych pasz i dodatków, które dzięki zawartym w nich składnikom odżywczym i substancjom czynnym stymulować będą do wydajniejszej produkcji, zachowując pełne walory i bezpieczeństwo żywienia oraz produkowanej żywności. Korzyścią wynikającą ze zmian w sposobie żywienia zwierząt, jest również ograniczenie szkodliwego wpływu odchodów zwierzęcych na środowisko naturalne.

Celem produkcji zwierzęcej jest m.in. dostarczenie mięsa o wysokich walorach odżywczych i dietetycznych, które uzależnione są głównie od ilości i jakości tłuszczu. Rolnictwo ekologiczne staje się alternatywą pozyskania żywności o określonych walorach odżywczych. Wyróżnia się ono wykluczeniem środków chemicznych, zapewnieniem zwierzętom dobrych warunków bytowania oraz stosowaniem pasz o określonych parametrach, a także ścisłą ich kontrolą pod względem zgodności z obowiązującymi kryteriami produkcji ekologicznej. Zapewnienie odpowiednich warunków odchowu pozwala uzyskać mięso o wysokiej jakości – bezpiecznej i atrakcyjnej dla konsumenta (Kiczorowska i in., 2015).

Gdzie kupić ekologiczne mięso?

Rosnący popyt na ekologiczne mięso sprawił, że coraz częściej ➤

NOWOŚCI

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

MYJKA CIŚNIENIOWA DO RĘKAWIC METALOWYCH

To niezawodne urządzenie czyści i dezynfekuje najbardziej zabrudzone rękawice w max. 10-15 sekund. Myjka wyposażona w zintegrowaną pompę o mocy 160 bar., załączaną za pomocą zaworu stopowego.

Dane techniczne:

- wymiary (szer. X gł. X wys.) 610/853 x 640 x 950/1500 mm
- podłączenie elektryczne 400 V/N / PE, 50/60 Hz
- pobór mocy 2,6 kW
- podłączenie wody 3/4 „maks. 43°C, min. 2,5 bar
- odpływ wody DN 50

CENA PROMOCYJNA

11.860 zł netto

dostaniemy je już nie tylko w sklepach ze zdrową żywnością, ale również w osiedlowych sklepach mięsnych, dyskontach czy Internecie. Wybierając się do marketu, ekologiczne produkty znajdziemy w alejce ze „zdrową żywnością". Nie mniej jednak należy pamiętać, że nie wszystkie to stricte „żywność BIO". Poza tym termin „zdrowa żywność" nie jest tożsamy z „ekologiczną żywnością". Ten pierwszy to często chwyt reklamowy, ten drugi oznacza żywność kontrolowaną i certyfikowaną. Warto o tym pamiętać!

Bezpiecznym i wygodnym wyborem w ostatnim czasie okazały się zakupy przez Internet. Sklepy internetowe prześcigają się swoimi ofertami, mnogością dostępnych produktów i zapewnieniami o posiadanych certyfikatach. Wiele sklepów w swojej ofercie posiada nawet gatunki mięs, które ciężko jest dostać stacjonarnie. Przeglądając asortyment dostępny w internecie, najczęściej oferowanym mięsem z hodowli ekologicznej są popularne rodzaje mięs, tj. wieprzowina, wołowina i drób – głównie kurczak i indyk. Poza tym znaleźć można również cielęcinę, baraninę, jagnięcinę, drób w tym, kaczkę, gęś, perliczkę, a także inne rzadko dostępne gatunki mięs takie jak koźlęcinę czy królika.

Jak rozpoznać ekologiczne mięso?

Świadomie wybierając ekologiczne mięso, warto wiedzieć jak je rozpoznać. Pierwszym czynnikiem wyróżniającym mięso pochodzące z hodowli ekologicznej jest jego cena. Wkład finansowy, jakie ponoszą gospodarstwa ekologiczne, jest po prostu kilkukrotnie wyższy, niż podczas produkcji konwencjonalnej żywności. Warto jednak zwrócić uwagę, że ekologiczne mięso charakteryzuje się wysoką zawartością zdrowych kwasów omega 3, jego smak jest dużo bardziej wyraźny i pożądany. Dlatego walory zdrowotne i wartość odżywcza mięsa ekologicznego w dużej mierze wynagradzają jego wysoką cenę (SwiezeMieso.pl, 2019). ■

Literatura

1. Barłowska J, Wolanciuk A, Idec J., 2017, *Rolnictwo ekologiczne w Polsce na tle Unii Europejskiej i świata,* Przegląd Hodowlany, 2, 1-4.

2. Bednarczyk K., 2019, *Preferencje konsumenckie i ich uwarunkowania na rynku żywności ekologicznej,* [w] Uwarunkowania budowy bezpieczeństwa prawnego, ekonomicznego i społecznego w Polsce, Olsztyn, 118-129.
3. Cegiełka A., HAć-Szymańczuk E., *Ekologiczne mięso – produkcja i jakość,* Gospodarka Mięsna, 12, 24-28.
4. *Dlaczego warto postawić na żywność ekologiczną*; https://organic24.pl/blog/dlaczego-warto-postawic-na-zywnosc-ekologiczna.html [dostęp: 01.06.2021]
5. Dolatowski Z.J., Jachacz L., Nowaczyk A., Skwarek M., Solska E., Wójciak K., Kołożyn-Krajewska D., Szydłowska A., Zielińska D., Neffe-Skocińska K., Krajmas P., 2011, *Ekologiczne metody przetwórstwa mięsa i wyrobu produktów mięsnych bez stosowania dodatków azotanów i azotynów z uwzględnieniem wydłużania trwałości przechowalniczej tych produktów,* Sprawozdanie z badań podstawowych na rzecz rolnictwa ekologicznego w roku 2011, KTMiZJ, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie.
6. Haśka A., Martyniuk E., 2019, *Wybrane metody wyróżniania produktów spożywczych na rynku*, ŻYWNOŚĆ. Nauka. Technologia. Jakość, 26, 2 (119), 18-31.
7. Kamp M.E., Dooren C., Hollander A., Geurts M, Brink E.J., Rossum C., Biesbroek S., Valk E., Toxopeus I.B., Temme E.H.M., 2018, *Healthy diets with reduced environmental impact? – The greenhouse gas emissions of various diets adhering to the Dutch food based dietary guidelines,* Food Research International, 104, 14-24.
8. Kiczorowska B., Smolińska W., Al.-Yasiry A.R.M., Winiarska-Mieczan A., Kwiecień M., 2015, *Wartość odżywcza mięsa drobiowego pochodzącego z produkcji konwencjonalnej i ekologicznej,* Problemy Higieny i Epidemiologii, 96(3), 598-602.
9. Organic24.pl, Dlaczego warto postawić na żywność ekologiczną, https://organic24.pl /blog/dlaczego-warto-postawic-na-zywnosc-ekologiczna.html [dostęp: 9.06.2021].
10. OrganicMarket.pl, Produkty ekologiczne mają unijny symbol listka, https://organicmarket.pl/produkty-ekologiczne-maja-unijny-symbol-listka-inne-to-podrobki/ [dostęp: 10.06.2021].
11. Sambor K., 2020, Nowe przepisy prawne w rolnictwie ekologicznym. Rolnictwo ekologiczne szansą dla rolników i konsumentów, Centrum doradztwa rolniczego w Brwinowie oddział w Radomiu, Radom, 1-20.
12. SwiezeMieso.pl, 2019, Czym wyróżnia się ekologiczne mięso? Jak rozróżnić mięso bio?, https://swiezemieso.pl/czym-wyroznia-sie-ekologiczne-mieso-jak-rozroznic-mieso-bio/ [dostęp: 19.06.2021].
13. Więk A., Tkacz K., 2012, *Ślad węglowy surowców zwierzęcych*, Post. Nauki Technol. Przem. Rol.-Spoż., 67 (2), 81-94.
14. Witek L., 2018, *Ceny produktów ekologicznych a zachowania konsumentów,* Handel wewnętrzny, 3(374), 406-414.
15. Wójciak K. M., 2012, *Jakość mięsa i wyrobów mięsnych produkowanych metodami ekologicznymi,* Nauka Przyroda Technologie, 6(1), 1-9.

RUSZA TRZECIA EDYCJA PROGRAMU „MÓJ PRĄ D”

OD 1 LIPCA MOŻNA SKŁADAĆ WNIOSKI NA DOFINANSOWANIE W PROGRAMIE „MÓJ PRĄD”. DOTACJE DO INSTALACJI PANELI FOTOWOLTAICZNYCH SĄ NIŻSZE NIŻ W LATACH UBIEGŁYCH I WYNIOSĄ DO 3 TYS. ZŁ. W PIERWSZYCH DWÓCH EDYCJACH PROGRAMU BYŁO TO DO 5 TYS. ZŁ.

Budżet trzeciej edycji programu to ok. 500 mln zł.

Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej uruchomi dwa nabory w programie priorytetowym Mój Prąd. Nabór wniosków będzie prowadzony do 22 grudnia 2021 r. (z możliwością przedłużenia) lub do wyczerpania środków. Budżet programu to ponad 500 mln zł. W 2022 r. NFOŚiGW uruchomi kolejną, czwartą edycję Mojego Prądu. Pierwsza transza budżetu wyniesie ok. 850 mln zł., a wysokość kolejnej poznamy na jesieni, po weryfikacji budżetów państw członkowskich UE.

Wiceminister klimatu i środowiska Ireneusz Zyska podkreśla, że: - *Trzecia edycja programu Mój Prąd jest kolejnym krokiem w szerszym planie stabilizowania miejsca i roli prosumentów w zapewnianiu elastyczności systemu energetyki rozproszonej. Rządowy impuls do zainteresowania Polaków OZE z fotowoltaiki zadziałał według planu. W ubiegłym roku w Polsce zainstalowano 2,2 GW w PV – to dwukrotnie więcej niż w 2019 r. Teraz przed nami kolejne kroki na drodze do efektywnej, bezpiecznej, opartej na modelu rynkowym energetyki rozproszonej, uwzględniającej inteligentne zarządzanie magazynowaniem i konsumpcją każdego wyprodukowanego megawata.*

Wcześniejsze edycje programu spotkały się z dużym zainteresowaniem i przyczyniły do budowy świadomości prosumenckiej w ramach rozwoju energetyki rozproszonej. Udało się już wypracować nowy sposób myślenia wśród Polaków- jak wykorzystać produkowaną energię w domu i najbliższym otoczeniu, jak optymalizować efektywnie energię budynków jednorodzinnych, a jednocześnie zwiększać opłacalność ekonomiczną wykonanych instalacji.

Jak czytamy na stronach NFOŚiGW „Program spotkał się z olbrzymim zainteresowaniem indywidualnych użytkowników, potwierdzonym rekordową liczbą 266 tysięcy złożonych wniosków. 211 tys. z nich już uzyskało finansowanie, przekładające się na wsparcie z NFOŚ sięgające 1,08 mld zł oraz redukcję CO^2 o 967 174 400 kg/rok”.

Trzecia odsłona Mojego Prądu jest skierowana do osób fizycznych, wytwarzających energię elektryczną na własne potrzeby, które są stroną Umowy Kompleksowej (umowa regulująca kwestie związane

z wprowadzeniem do sieci energii elektrycznej wytworzonej w mikroinstalacji) z Operatorem Sieci Dystrybucyjnej. Ubiegający się o wsparcie z NFOŚiGW mogą liczyć na:

- dofinansowanie instalacji o mocy od 2 do 10 kW, która jest zakończona i podłączona do sieci OSD
- dofinansowanie do 3 tys. zł, ale nie więcej niż 50% kosztów kwalifikowanych,
- prostsze zasady aplikowania – wnioski będą składane wyłącznie drogą elektroniczną.

Maksymalny poziom dofinansowania wynika z niższych cen mikroinstalacji na polskim rynku, spowodowanych spadkiem globalnych cen paneli PV. Dla średniej instalacji o mocy 5,6 kW, po uwzględnieniu ulgi termomodernizacyjnej wynoszącej blisko 4 tys. zł oraz obowiązującego systemu opustów, czas zwrotu z inwestycji dla 4-osobowej rodziny wyniesie niecałe 7 lat. Wprowadzenie przez NFOŚiGW nowych elementów, podlegających dofinansowaniu, jest możliwe dzięki przygotowywanym przez MKiŚ nowym rozwiązaniom legislacyjnym umożliwiającym:

- negocjacje cen sprzedaży/zakupu wytwarzanej energii u agregatorów
- dowolną zmiany sprzedawcy i agregatora w ciągu 24h, co ułatwi dodatkowo dostęp do porównywarki cen energii.
- korzystanie z umów z ceną dynamiczną.

Skorzystanie przez odbiorcę energii z porównywarki cen lub zawarcie przez niego umowy z ceną dynamiczną umożliwi zainstalowany u odbiorcy inteligentny licznik zdalnego odczytu. Możliwość korzystania z funkcji tych urządzeń da odbiorcom tzw. ustawa licznikowa, wchodząca w życie 2 lipca br. Nowa ustawa przewiduje, że do końca 2028 roku, takie liczniki zostaną zainstalowane u co najmniej 80% odbiorców końcowych, w tym, u co najmniej 80% gospodarstw domowych. Nowelizacja ustawy – Prawo energetyczne zawiera szczegółowy harmonogram instalacji liczników, który zrealizują operatorzy systemów dystrybucyjnych.

Osoby, które zakupiły instalację przed ogłoszeniem naboru, również mogą się ubiegać o dofinansowanie, jednak zakup musiał być dokonany nie wcześniej niż 1 lutego 2020 r. Możliwe będzie połączenie dofinasowania z ulgą termomodernizacyjną, o ile koszty przedstawione do rozliczenia będą pomniejszone o kwotę przyznanej dotacji. Wysokość dotacji będzie zależała od zakresu rzeczowego inwestycji. Planowane dofinansowanie do mikroinstalacji PV wyniesie maksymalnie do 50% kosztów kwalifikowanych, ale nie więcej niż 3 tys. zł (w przypadku wcześniejszego skorzystania z ulgi termomodernizacyjnej prosument dolicza dofinansowanie do podstawy opodatkowania za 2021 rok w zeznaniu podatkowym składanym w przyszłym roku).

Wnioski można składać wyłącznie w formie elektronicznej.

Szczegóły dotyczące aktualnego naboru dostępne są na stronie:
https://mojprad.gov.pl/

źródło informacji:
Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej http://nfosigw.gov.pl

RYNEK WOŁOWINY I CIELĘCINY

Ceny sprzedaży netto (bez VAT) ćwierci wołowych (kraj) wg makroregionów (14.06-20.06.2021 r.)

TOWAR	CENA [zł/tona]		Zmiana tyg. ceny	Struktura sprzedaży			Wielkość sprzedaży
	2021-06-20	2021-06-13	[%]	2021-06-20	2021-06-13	Zmiana tyg. [%]	zmiana tyg. [%]
POLSKA							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**14 640**	**14 850**	***-1,4***	**100,00**	**100,00**	**--**	***22,9***
ćwierci przednie	12 993	12 176	*6,7*	13,40	4,88	*174,6*	*237,5*
ćwierci tylne	19 807	19 137	*3,5*	9,38	17,45	*-46,3*	*-34,0*
ćwierci kompensowane	14 298	14 055	*1,7*	77,22	77,67	*-0,6*	*22,2*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**11 394**	**11 341**	***0,5***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-2,0***
ćwierci przednie	9 506	*	--	7,29	3,85	--	--
ćwierci tylne	20 160	*	--	1,46	1,69	--	--
ćwierci kompensowane	11 404	11 267	*1,2*	91,25	94,46	*-3,4*	*-5,4*
CENTRALNY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**15 164**	**14 792**	***2,5***	**100,00**	**100,00**	**--**	***64,4***
ćwierci przednie	15 105	14 226	*6,2*	9,57	0,86	*1012,1*	*1728,8*
ćwierci tylne	*	*	--	0,56	0,27	--	--
ćwierci kompensowane	15 165	14 793	*2,5*	89,87	98,87	*-9,1*	*49,5*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**12 356**	**12 280**	***0,6***	**100,00**	**100,00**	**--**	***7,2***
ćwierci przednie	--	--	--	0,00	0,00	--	--
ćwierci tylne	--	--	--	0,00	0,00	--	--
ćwierci kompensowane	12 356	12 280	*0,6*	100,00	100,00	*0,0*	*7,2*

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

CENTRALNY: kujawsko-pomorskie, mazowieckie, łódzkie, wielkopolskie, lubuskie

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek wołowiny i cielęciny" Nr 24/2021 z dnia 24 czerwca 2021 r.

RYNEK WOŁOWINY I CIELĘCINY

Ceny sprzedaży netto (bez VAT) ćwierci wołowych (kraj) wg makroregionów (14.06-20.06.2021 r.)

TOWAR	CENA [zł/tona]		Zmiana tyg. ceny	Struktura sprzedaży			Wielkość sprzedaży
	2021-06-20	2021-06-13	[%]	2021-06-20	2021-06-13	Zmiana tyg. [%]	zmiana tyg. [%]
POŁUDNIOWY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**15 296**	**15 966**	***-4,2***	**100,00**	**100,00**	**--**	***0,3***
ćwierci przednie	12 277	12 075	*1,7*	24,90	9,45	*163,4*	*164,4*
ćwierci tylne	19 888	19 150	*3,9*	22,85	35,32	*-35,3*	*-35,1*
ćwierci kompensowane	14 727	14 596	*0,9*	52,25	55,23	*-5,4*	*-5,1*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**12 229**	**12 133**	***0,8***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-51,8***
ćwierci przednie	*	*	--	9,73	2,71	--	--
ćwierci tylne	20 160	*	--	15,87	9,02	--	--
ćwierci kompensowane	11 301	11 521	*-1,9*	74,40	88,27	*-15,7*	*-59,4*
PÓŁNOCNY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**12 796**	**12 654**	***1,1***	**100,00**	**100,00**	**--**	***23,2***
ćwierci przednie	--	--	--	0,00	0,00	--	--
ćwierci tylne	--	--	--	0,00	0,00	--	--
ćwierci kompensowane	12 796	12 654	*1,1*	100,00	100,00	*0,0*	*23,2*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**10 348**	**10 087**	***2,6***	**100,00**	**100,00**	**--**	***11,6***
ćwierci przednie	*	*	*0,6*	13,50	8,04	--	--
ćwierci tylne	--	--	--	0,00	0,00	--	--
ćwierci kompensowane	10 412	10 104	*3,0*	86,50	91,96	*-5,9*	*5,0*

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

POŁUDNIOWY: lubelskie, małopolskie, podkarpackie, świętokrzyskie, dolnośląskie, opolskie, śląskie
PÓLNOCNY: podlaskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie, zachodnio-pomorskie

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek wołowiny i cielęciny" Nr 24/2021 z dnia 24 czerwca 2021 r.

RYNEK MIĘSA WIEPRZOWEGO

Ceny sprzedaży półtusz wieprzowych – na rynek krajowy, okres: 14.06.2021-20.06.2021 r.
* Daty podane w tabeli oznaczają końcowy dzień analizowanego tygodnia (poniedziałek-niedziela).

MAKROREGIONY	CENA [zł/t]		Tygodniowa zmiana ceny [%]
	20.06.2021	13.06.2021	
PÓŁTUSZE WIEPRZOWE			
POLSKA	**7 921**	**8 053**	**-1,6**
Południowo-wschodni	7 956	8 007	-0,6
Północny	*	*	*
Środkowo-wschodni	7 812	8 035	-2,8
Zachodni	7 977	8 059	-1,0

Makroregiony skupu świń rzeźnych wg EUROP

PÓŁNOCNY: województwa -kujawsko-pomorskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie
ŚRODKOWO-WSCHODNI: województwa -łódzkie, mazowieckie, podlaskie.
POŁUDNIOWO-WSCHODNI: województwa -lubelskie, małopolskie, podkarpackie, śląskie, świętokrzyskie.
ZACHODNI: województwa -dolnośląskie, lubuskie, opolskie, wielkopolskie, zachodnio-pomorskie.

Średnie ceny sprzedaży mięsa wieprzowego (bez VAT) w zakładach mięsnych (przeznaczone na rynek krajowy) – za okres: 14.06.2021-20.06.2021 r.

MIĘSO WIEPRZOWE	CENA [zł/tonę]		
	20.06.2021	13.06.2021	Tygodniowa zmiana ceny
schab środkowy bez kości	13 551	13 641	*-0,7%*
schab środkowy z kością	12 007	11 946	*0,5%*
szynka wieprzowa 4D	11 804	12 559	*-6,0%*
szynka wieprzowa z kością	7 931	8 261	*-4,0%*
łopatka wieprzowa 4D	10 741	11 197	*-4,1%*
boczek z/kością+z/s+z/tł	8 832	9 165	*-3,6%*
boczek bez/kości+ z/s+z/tł	11 379	11 990	*-5,1%*
szynka gotowana	17 657	19 223	*-8,1%*
mięso mielone	12 066	13 901	*-13,2%*

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek Mięsa Wieprzowego" Nr 24/2021 z dnia 24 czerwca 2021 r.

RYNEK MIĘSA DROBIOWEGO

Porównanie aktualnych cen skupu i sprzedaży drobiu z zakładów drobiarskich (14-20.06.2021 r.) z cenami w analogicznym okresie 2020 i ubiegłym tygodniem i miesiącem

Towar	CENA [zł/kg]					OBROTY	
	20-06-2021	13-06-2021	14-06-2020	23-05-2021	Zmiana mies.	Zmiana tyg.	Zmiana roczna
SKUP							
Kurczęta typu brojler	**4,10**	4,07	3,08	4,02	*2,1%*	*0,9%*	*33,4%*
Indory	**6,49**	6,58	4,59	6,18	*5,0%*	*-1,4%*	*41,3%*
Indyczki	**6,52**	6,51	4,30	6,24	*4,5%*	*0,2%*	*51,5%*
Kaczki typu brojler	**4,95**	4,95	4,38	4,87	*1,6%*	*-0,1%*	*13,0%*
Tuszki kurcząt patroszonych 65% bez szyji	**7,19**	7,12	6,12	7,10	*1,3%*	*0,9%*	*17,5%*
Tuszki kurcząt patroszonych 65% z szyjami	**6,91**	6,64	5,10	6,88	*0,4%*	*4,1%*	*35,5%*
Ćwiartki z kurczaka	**5,00**	4,78	3,38	4,98	*0,5%*	*4,6%*	*47,9%*
Filety z piersi kurczaka	**15,19**	15,19	11,92	14,92	*1,8%*	*0,0%*	*27,4%*
Filety z piersi indyka	**19,59**	19,41	13,46	18,99	*3,2%*	*0,9%*	*45,6%*
Skrzydła z indyka	**7,13**	7,75	4,83	7,65	*-6,8%*	*-8,0%*	*47,6%*
Udźce z indyka	**12,21**	12,18	7,42	12,53	*-2,6%*	*0,2%*	*64,6%*
Podudzia z indyka	**7,25**	7,06	4,91	7,33	*-1,0%*	*2,7%*	*47,7%*

Średnie miesięczne ceny skupu kurcząt i indyków (typ brojler, w zł/kg)

Miesiące/Regiony	KURCZĘTA				
	POLSKA	Północny	Centralny	Poł-wsch	Zachodni
I 2021	3,28	3,33	3,30	3,86	3,16
II 2021	3,47	3,49	3,47	3,92	3,45
III 2021	3,64	3,67	3,61	4,04	3,65
IV 2021	3,78	3,79	3,75	4,23	3,80
V 2021	3,99	4,05	3,96	4,42	4,00
Miesiące/Regiony	**INDYKI**				
	POLSKA	Północny	Centralny	Poł-wsch	Zachodni
I 2021	4,35	4,25	4,53	4,57	4,43
II 2021	5,35	5,15	5,58	5,61	5,54
III 2021	5,61	5,50	5,70	5,86	5,69
IV 2021	5,79	5,69	5,83	5,95	5,88
V 2021	6,27	6,17	6,42	6,52	6,28

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek Mięsa Drobiowego" Nr 24/2021 z dnia 24 czerwca 2021 r.

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-830 PCM dotykowy
2016 rok (po remoncie) na gwarancji

Klipsownica Poly Clip FCA 3430-18
2011 rok (po remoncie) na gwarancji

Wilk K&G WW-200
(po remoncie) na gwarancji

Kuter Meissner 330 I
(po remoncie) na gwarancji

Pakowaczka CFS 420
(po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-620 PCK-3
2010 rok (po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-616 PCK-3 dotykowy
2012 rok (po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-620 – PCK-2
2007 rok (po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-200 – PCK-1
2002 rok (po remoncie) na gwarancji

Linia Handtmann AL-216
(po remoncie) na gwarancji

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

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

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

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
- Kuter LASKA KR 500 VAC
- Separator kości wołowych i wieprzowych INJECT STAR P40
- Nadziewarka Handtmann Vf 100 (po remoncie)
- 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

KUPIĘ
zabytkową krajalnicę do wędlin z kołem zamachowym.

Stan dowolny,
również niekompletną, złom.

Tel. 576-948-827

MIEJSCE
NA TWOJE
OGŁOSZENIE

ZUST - IGŁY

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

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

KUPIĘ MASZYNY MASARSKIE

odbiór natychmiast

PŁATNE GOTÓWKĄ

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

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ, NATYCHMIASTOWY ODBIÓR I DEMONTAŻ

502 262 391 • 501 298 341 • 508 398 044

kampolsc@gmail.com

SPRZEDAM POMPY MARKI BUSCH

– STAN IDEALNY

R5 0305D, R5 0400C, R5 0500C, R5 0630C
nowy traysealer firmy BMB
pakujący w próżni, MAP i Skin

Zapewniamy atrakcyjne ceny!

Kontakt: **Dli-Elektrocar s.c**
tel. 533 661 437/ 22 612 30 60

SPRZEDAŻ MASZYN MASARSKICH Z GWARANCJĄ. SERWIS.

Tel. 608 248 487

ODWIEDŹ NASZĄ STRONĘ

www.informatormasarski.pl

BĄDŹ NA BIEŻĄCO

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 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			

Warunkiem zamieszczenia (lub przedłużenia) ogłoszenia w giełdzie maszyn używanych jest:

- uiszczenie przedpłaty (wg. cennika) przed każdorazową edycją lub w kwocie obejmującej wielokrotność edycji;
- przesłanie (e-mailem lub listownie) potwierdzenia 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 MASZYN UŻYWANYCH** publikowane są **wyłącznie** na zasadzie przedpłat!

SPIS REKLAM

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Aplok	16
Axis	17
Dadaux	insert
Delta Dębica	20
Erka	1
Eurodis	9
Eurogum	30
Jarvis	21, 32
Kagra	26, 27
Master	11, 18, 19, 22, 23, 25, 43
Młynkol	35
N&N Nadratowski	6, 7
Plan	15
Artykułyzgumy.pl	1 str. okładki
Sekwens	41
Sollid	29
Ti-Ma	4 str. okładki
Wamma	insert
Vemag	2, 3

>> w następnym numerze...

CZY OWADY
zastąpią mięso?

BAKTERYJNE KULTURY STARTOWE
poprawiające bezpieczeństwo wyrobów mięsnych

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!

TI-MA Gdańsk Sp. z o.o.
marka z ponad 35 LAT letnią tradycją od Rudolf Thielmann

Autoryzowany serwis
Oryginalne części zamienne
Generalne remonty maszyn
www.ti-ma.pl

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

NADZIEWARKI PRÓŻNIOWE REX TYLKO TERAZ W PROMOCYJNEJ CENIE

- Nowe serie nadziewarek próżniowych bazujące na zebranych doświadczeniach w ponad 30-letniej historii firmy REX.
- Higieniczna budowa. Ergonomiczna konstrukcja.
- Wytrzymała pompa farszu w systemie łopatkowym.
- Najwyższa precyzja w dokładności porcjowania.
- Sprawdzony napęd serwo, przed ponad 30 laty po raz pierwszy zastosowany przez firmę REX w budowie nadziewarek.

THE POWER ASSISTED DRIVE PIONEER OF SERVO DRIVE

NIESPOTYKANA W KONKURENCJI 30% tolerancja na wahania prądu

Zapraszamy do kontaktu pod numerem telefonu: 58 5564329

REX LASKA Inject Star BADER holac AUTOTHERM IQMA aarom KNECHT Intervac SCHALOMAT MAJA marel HENKOVAC PEBÖCKGROUP Schomaker CLIP SYSTEMS FOOD