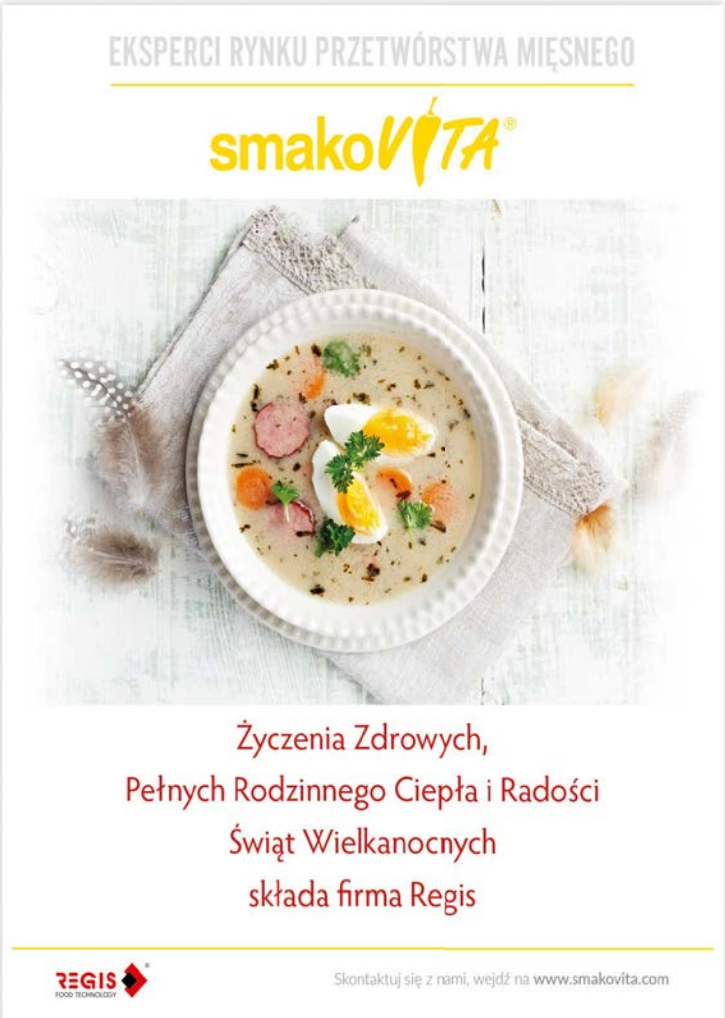
KWIECIEŃ 2017

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

(260) 4

SOLANKI NISKONASTRZYKOWE

promar® więcej niż standard



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

ORIGINAL HENKELMAN vacuum systems

3 lata gwarancji

Pakowarki próżniowe

Stołowe

Wolnostojące

Pakowarki próżniowe HENKELMAN:

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

Drukowanie etykiet dla spełnienia wymogów HACCP

Dwukomorowe

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

Również w wersji automatycznej z przenośnikami taśmowymi.

SolArM

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

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

solarm@solarm.pl
www.solarm.pl

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

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

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

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

Redaguje:
Małgorzata Cylwik-Jęczelewska

Skład:
Urszula Sak

Komiks:
Dariusz Skabałon

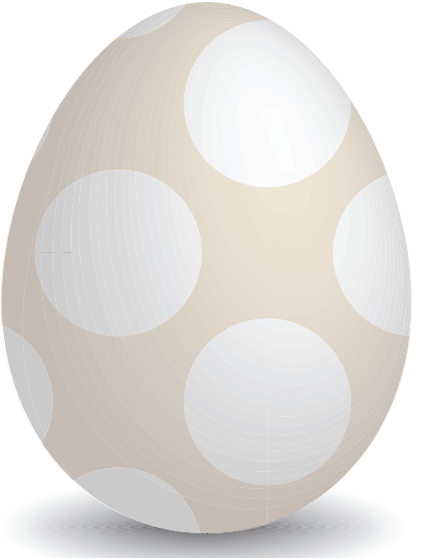
Źródło zdjęć:
www.sxc.hu

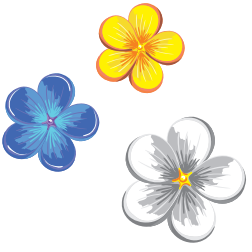
Wydawca, druk:
masterpress
10-406 Olsztyn, ul. Lubelska 46
tel. (89) 533 47 12, fax (89) 533 43 30
www.masterpress.com

Szanowni Państwo,

Z okazji Świąt Wielkanocnych
składamy Państwu
szczere życzenia pokoju, wiary i miłości.
By nadchodzący czas był przepełniony
spotkaniami z rodziną i odpoczynkiem,
który doda sił i zmotywuje
do podejmowania kolejnych wyzwań,
a nadchodząca
wiosna wypełni słońcem Państwa życie osobiste
i zawodowe.

Redakcja Ogólnopolskiego Informatora Masarskiego

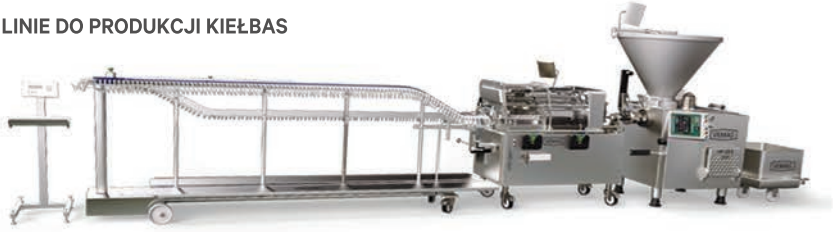




Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść ogłoszeń oraz za materiały nadesłane przez klienta.
Wszelkie prawa zastrzeżone. Reprodukowanie części lub całości tekstów bez pisemnej zgody redakcji - zabronione.
ISSN 1234–7450

VEMAG

LINIE DO PRODUKCJI KIEŁBAS



LINIE DO PRODUKCJI MIĘSA ŚWIEŻEGO

NADZIEWARKI PRÓŻNIOWE

LINIE DO PRODUKTÓW CONVENIENCE

WALOWSKY KRAKÓW

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

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

Industrial Auctions BV

Online auctions for the food and beverage industry

25 kwietnia: Aukcja internetowa maszyn oraz inwentarza byłej lokalizacji Vion Food Group w Wunstorf, Niemcy

Dni otwarte:
19 kwietnia 2017 w godzinach 13:00 - 17:00
20 kwietnia 2017 w godzinach 9:00 - 13:00

Adres: Jenaer Str.3, 31515 Wunstorf (Niemcy)

VION FOOD GROUP

4 maja: Aukcja internetowa maszyn do kompletnego przetwórstwa spożywczego w Brokstedt, Niemcy

Dzień otwarty: 2 maja w godzinach 9:00 – 13:00, Adres: Osterfeld 14, 24616 Brokstedt (Niemcy)

16 maja: Aukcja internetowa maszyn oraz inwentarza Sieber Gesellschaft für Wurst – und Schinkenspezialitäten GmbH w Geretsried bei München, Niemcy

Dni otwarte:
10 maja 2017 w godzinach 9:00 – 17:00
11 maja 2017 w godizanch 9:00 – 12:00

Adres: Böhmerwaldstraße 55, 82538 Geretsried (Niemcy)

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

MASZYNY I URZĄDZENIA
dla przetwórstwa spożywczego i higieny produkcji

Wesołych Świąt

Zdrowych, pogodnych i radosnych Świąt Wielkanocnych życzy firma Metalbud-Nowicki

SIŁA
NOWYCH TECHNOLOGII

KUTER WYSOKOOBROTOWY
typ **KN-90**

NOWY MODEL W OFERCIE KUTRÓW MISOWYCH METALBUD NOWICKI. Zaawansowana technologia oraz najwyższe parametry cięcia w produkcji farszów mięsnych oraz emulsji tłuszczowych.

Metalbud NOWICKI®

www.metalbud.com

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

Radosnych Świąt Wielkanocnych

TERMPOL®

PRODUCENT CZUJNIKÓW TEMPERATURY

NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO · PRODUKT Z ATESTEM PZH · STOSUJ WEDŁUG ZALECEŃ

KONKURENCYJNE CENY
12 MIESIECY GWARANCJI

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

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

PRODUKCJA CZUJNIKÓW - ZASTOSOWANIE

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

DYSTRYBUCJA APARATURY KONTROLNO-POMIAROWEJ:

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

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

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

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.

Producent i dostawca dla przemysłu mięsnego

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

Wesołego Alleluja

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

MAT CHYRA

Radosnych Świąt

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

Producent wyrobów ze stali kwasoodpornej

Drzwi przesuwne przemysłowe, chłodnicze, mroźnicze

Drzwi zawiasowe przemysłowe, chłodnicze, mroźnicze

Zestaw szatniowy

Myjka fartuchów i butów

Regał ażurowy

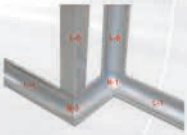
Szafki ze skrytkami

Myjka butów

Konfiskatory

Kratki odwadniające

Kanały odwadniajace z kratką



Listwy narożne

Okapy

Suszarki do butów

Wózki wędzarnicze

Sterylizatory

Wózek na kije wędzarnicze

Ścianka czystości

Szafo-stoły

Stoły

Panele sanitarne

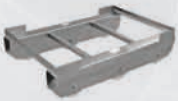
Umywalki

Stojak do worków na śmieci

Stoły rozbiorowe

Stół do jadalni z taboretami

Kloce masarskie



Wózki transportowe

PEK-MONT®

Wszystkim
Klientom i Współpracownikom
życzymy Wesołych Świąt!

PRODUCENT MASZYN I URZĄDZEŃ DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO ORAZ OCZYSZCZALNI ŚCIEKÓW

- komory dojrzewalniczo-klimatyzacyjne
- myjki kijów
- komory tradycyjnego wędzenia

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

masownice próżniowe
masownice przelotowe

linie uboju trzody
linie uboju bydła

linie rozbioru wieprzowego
linie rozbioru wołowego
linie rozbioru drobiu

linie magazynowe
transportery pojemników

wyposażenie technologiczne
drzwi
odwodnienia
sprzęt drobny

oczyszczalnie ścieków komunalnych

oczyszczalnie ścieków przemysłowych

WIĘCEJ NA:

ul. Spółdzielcza 30
09-230 Bielsk

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

WWW.PEKMONT.PL

PRODUCENT URZĄDZEŃ

Radosnych Świąt
Wielkanocnych

NOWA
półatomatyczna
Kotleciarka
KOT-4

PA-91-J

PW-90

PK-200/700

MAGA

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

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

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

Spokojnych Świąt Wielkiej Nocy

Odcinacze papieru

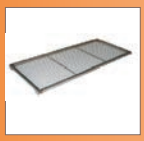
Ostrzałki noży

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

MAGA

NOWA

półatomatyczna Kotleciarka KOT-4

więcej na str. 10

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

więcej na str. 7,11,13, 15, 26, 40, 44, 48

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.

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

PROMOCJA

medoc · KENTMASTER · B&D · LUMBECK & WOLTER

Bezpłatne testy urządzeń u klienta oraz szkolenia

noże pneumatyczne do skórowania

skórowaczki pneumatyczne do szynek i łopatek

piły pneumatyczne do cięcia mięsa i kości

piły do mostka

piły rozbiorowe

piły do ćwiartowania

piły do półtusz - ramowe

piły do półtusz - tarczowe

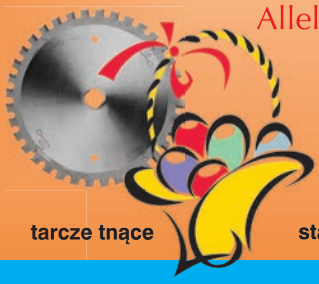
piły do półtusz - taśmowe

gilotyny do rogów

brzeszczoty taśmowe

nożyce do kopyt i rogów

Wesołego
Alleluja



tarcze tnące

stacjonarne piły taśmowe

przeciwwagi

Z ŻYCIA MASA... NA WESOŁO

www.masarski.com.pl

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.

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

PIŁA DO KOŚCI POKRZEPOWEJ

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

ŻEBERKOWNICA ŻYŁKOWA

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

ŁOPATKARKA

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

Wesołych Świąt Wielkanocnych

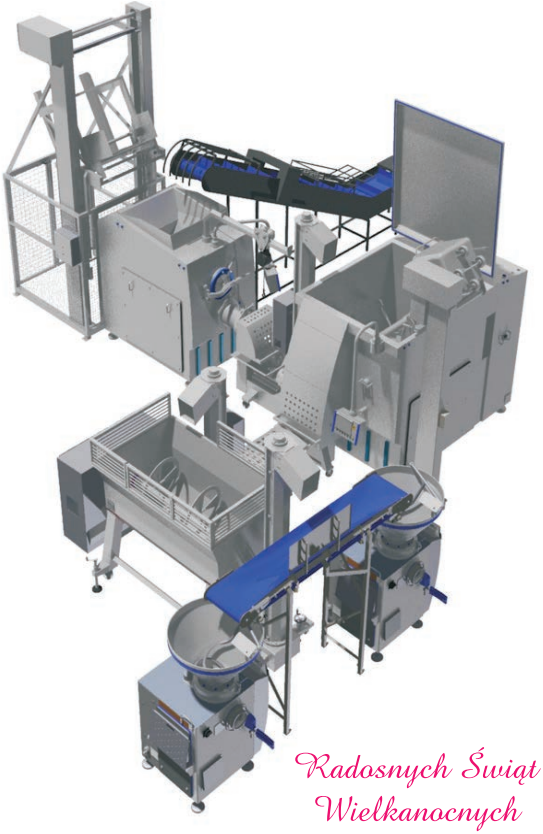
Urządzenia mogą zostać wyprodukowane i dostosowane do indywidualnych potrzeb klienta. Film demonstracyjny trzech urządzeń dostępny w biurze.

GRØNKJÆR

ROZWIĄZANIA DLA JAKOŚCI I WYDAJNOŚCI

PSS
PROCESSING SYSTEM SOLUTIONS

Od projektu...



Radosnych Świąt Wielkanocnych

...do instalacji

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

SolArM

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

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

solarm@solarm.pl
www.solarm.pl

JARVIS®

JARVIS JEST JUZ W POLSCE

Jarvis oferuje bezpłatny serwis i szkolenia

Przy zakupie nowych urzadzeń Jarvis w rozliczeniu przyjmujemy stary sprzet naszej i innych firm.

EKONOMICZNE WERSJE PIŁ MODEL SER-04 ORAZ TARCZOWEJ SEC 180-4

JARVIS®

Światowy lider w dziedzinie Sprzatu do przetwórstwa mięsa

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

Niskowydajne kiełbasy tradycyjne

Wymagania rynku w stosunku do wyrobów mięsnych i rosnąca świadomość nabywców oraz duże znaczenie przywiązania do tradycji doprowadziły do pojawienia się na rynku produktów mięsnych segmentów oferujących nowe grupy towarowe wędlin, takie jak:

- wyroby naturalne i ubogie w dodatki,
- przetwory ekologiczne,
- produkty wysokogatunkowe klasy premium.

W grupie produktów wysokogatunkowych a zarazem produkowanych w oparciu o tradycje regionalne, tradycyjne receptury, względnie z wykorzystaniem tradycyjnych technik i technologii wytwarzania istotną część stanowią obrabiane termicznie kiełbasy niskowydajne o wydajności produkcyjnej najczęściej poniżej 100%. Wyroby te charakteryzują się dużą wartością odżywczą i są produkowane z ograniczoną ilością dodatków funkcjonalnych. Pożądane ich cechy jakościowe uzyskuje się głównie poprzez zastosowanie przypraw naturalnych oraz właściwe zaprogramowanego procesu technologicznego (peklowanie, wędzenia, pieczenie) kończącego się niekiedy suszeniem. Odpowiednio programując proces produkcyjny uzyskuje się zakładaną konsystencję tych kiełbas z pożądaną nutą smakową, charakterystycznym aromatem oraz długim czasem zachowania świeżości.

reklama

Istota produkcji kiełbas niskowydajnych

Dobór surowca

Do produkcji niskowydajnych kiełbas tradycyjnych stosuje się najczęściej wieprzowy surowiec mięsno- tłuszczowy oraz zdecydowanie rzadziej inne gatunki mięsa (drób, wołowina, dziczyzna). Używany surowiec do produkcji kiełbas powinien być dobrze wychłodzony (max. 7°C), co gwarantuje utrzymanie w nim ilości drobnoustrojów na niskim poziomie, szczególnie tych powodujących psucie się mięsa. Należą do nich bakterie z rodzaju *Pseudomonas*, mikroorganizmy z rodziny *Enterobacteriaceae,* bakterie kwasu mlekowego, szczepy *Brochothrix thermosphacta*, *Bacillus species* oraz drożdże i pleśnie. Surowiec powinien być pozbawiony patogennych szczepów *Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum, Yersinia enterocolitica* oraz bakterii z rodzaju *Salmonella*.

Ze względu na kwasowość najbardziej przy-

cd. str. 20

VEMAG
ANLAGENBAU

DOJRZEWANIE W DOBRYM KLIMACIE

Życzymy Państwu radosnych Świąt Welkanocnych, dużo zdrowia, optymizmu, energii oraz wiosennego nastroju

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

VEMAG
ANLAGENBAU

Jakość
Bezpieczeństwo
Rentowność

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

datnym surowcem jest mięso o wartości pH = 5,8- 6,2 z prawidłowym przebiegiem glikolizy. W praktyce można również stosować mięsa o cechach PSE, RSE czy ASE. Niska wodochłonność tych mięs staje się atutem w produkcji kiełbas niskowydajnych, a obniżona wartość pH sprzyja uzyskaniu przez wyroby z nich wyprodukowanych pożądanej, idącej w kierunku nadmiernej kruchości, konsystencji. Udział mięs o takich odchyleniach w składach recepturowych kiełbas niskowydajnych w żaden sposób nie obniża ich trwałości przechowalniczej. W praktyce należy natomiast eliminować mięso o znamionach DFD, którego obecność w recepturach surowcowych prowadzi do wyprodukowania kiełbas o odchyleniach smakowych oraz o ich obniżonej trwałości. Mięso takie w przypadku wieprzowiny charakteryzuje się wartością pH24 > 6,0, która sięga nawet poziomu 6,2. Dla wołowiny o cechach DFD wskaźnik mierzalnego poziomu pH kształtuje się w zakresie wartości pH_{48}= 5,8- 6,5. Negatywną cechą mięsa wadliwego typu DFD jest dodatkowo zwolniona w nim redukcja azotynu sodu do tlenku azotu w procesie peklowania. Zjawisko to może powodować niedostateczne przepeklowanie przejawiające się ograniczonym wybarwieniem . Wysoka wartość pH takiego mięsa sprzyja ponadto krystalizacji fosforanów oraz zmienia konsystencję kiełbas na bardziej kleistą i pastowatą.

O wykorzystaniu do produkcji kiełbas tradycyjnych niskowydajnych dziczyzny, decyduje duża trwałość tego surowca oraz jego cechy smakowe. Mięso to charakteryzuje się w czasie zmian pośmiertnych wielodniowym utrzymywaniem wartości pH na stosunkowo niskim poziomie. W tym czasie mięso dojrzewa i zachowuje przez cały czas swoją dużą przydatność przerobową do produkcji kiełbas o niskiej wydajności. Ze względu na swoje cechy jakościowe dziczyzna doskonale nadaje się do produkcji kiełbas podsuszanych i suszonych, w których stosunkowo łatwo wtedy uzyskać można niską, przedłużającą ich trwałość wartość aktywności wody (a_w). Największą przydatność z surowców pochodzących od zwierzyny łownej wykazuje mięso i tłuszcz dzików oraz mięso z sarny i jelenia. Używając do produkcji kiełbas różnego gatunkowo mięsa ale o małej zawartości tłuszczu stosować można jako składnik recepturowy dodatek tłustej wieprzowiny (kl.II, podgardle), względnie twardego tłuszczu wieprzowego.

Sól, środki peklujące i wspomagające

W produkcji kiełbas tradycyjnych niskowydajnych niezbędnym i podstawowym dodatkiem technologicznym jest chlorek sodu, który decyduje o teksturze wyrobów oraz nadaje im pożądaną konsystencję i zwięzłość. Sól spełnia również wiele funkcji w procesie wytwarzania i kształtowania innych cech sensorycznych kiełbas. Poza wpływem na smakowitość zwiększa ona trwałość wyrobów i współdziała w wytworzeniu pożądanej barwy mięsa peklowanego, która tworzy się jako rezultat reakcji barwników hemowych z tlenkiem azotu. Tlenek azotu powstaje natomiast z dodanego do mięsa środka peklującego tj. azotynu sodu lub jego prekursora azotanu.

Pożądaną barwę peklowniczą mogą również przybierać kiełbasy tradycyjne, do których zastosowano wyłącznie dodatek chlorku sodu. Podstawowym wymogiem gwarantującym sukces w tym zakresie jest minimalizowanie kontaktu farszu kiełbasianego z tlenem atmosferycznym oraz dodatek tkanki tłuszczowej zawierającej, jak najmniej podatnych na utlenianie nienasyconych kwasów tłuszczowych, których produkty utleniania mogą prowadzić do wtórnych zmian w mioglobinie i hemoglobinie. Niezbędnym czynnikiem do zmian peklowniczych w farszu jest wtedy obecność azotanów naturalnie występujących w mięsie oraz jako zanieczyszczenie dodanej wody i soli. Azotany trafiają do mięsa również wraz z niektórymi przyprawami. Szeroko stosowany

cd. str. 22 ►

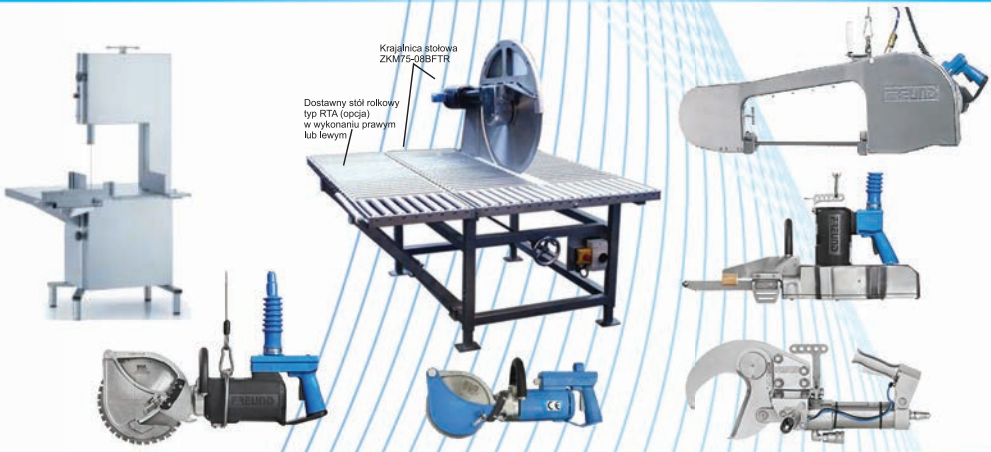
ERKA

SPRZĘT DO UBOJU I ROZBIORU

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

TRYMERY I SKÓROWACZKA

MASZYNY I URZĄDZENIA DO UBOJU I ROZBIORU



NARZĘDZIA TNĄCE I OSPRZĘT

DOSTARCZAMY TARCZE, BRZESZCZOTY, TAŚMY TNĄCE DO PIŁ WSZYSTKICH PRODUCENTÓW
BOGATY MAGAZYN CZĘŚCI ZAMIENNYCH DO MASZYN m.in.

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

pieprz czarny zawiera ich na poziomie 184- 508 ppm. Prowadząc właściwie zaprogramowany proces obróbki kiełbas niskowydajnych produkowanych bez dodatku azotynu sodu można uzyskać skuteczny efekt wybarwienia peklowniczego wykorzystując działanie bakterii denitryfikujących na obecne w farszu azotany pochodzenia naturalnego.

Substancjami pomocniczymi w procesie peklowania wspomagającym przekształcanie się azotynu do tlenku azotu są kwasy askorbinowe i ich sole sodowe. Dodatek tych substancji skutecznie obniża resztkową pozostałość szkodliwych dla zdrowia azotynów w kiełbasach tradycyjnych ograniczając w ten sposób jednak ich właściwości konserwujące. Zjawisko to występuje po obniżeniu się pozostałości resztkowej azotynów w kiełbasach do poziomu poniżej wartości 80 ppm.

reklama

SolArM

Stosuj klipsy SolArM:

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

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

Przereagowaniu barwników hemowych sprzyja również dodatek cukru, który kształtując smakowitość kiełbas niskowydajnych, stanowi równocześnie pożywkę dla bakterii z rodzaju *Lactobacillus*, co może być przyczyną późniejszych problemów przechowalniczych. Bakterie te w warunkach systemu pakowania próżniowego mogą powodować śluzowacenie tak zapakowanych kiełbas, przejawiające się powstającą przezroczystą wydzieliną o wysokiej lepkości, pogarszającą w rezultacie ich jakość.

W produkcji kiełbas tradycyjnych niekiedy stosuje się dodatek kwasów organicznych (cytrynowy, mlekowy, octowy, winowy) w celu obniżenia wartości pH w farszu. W efekcie surowiec mięsny nie wiąże dobrze wody dodanej a nawet nie utrzymuje wody własnej. W czasie obróbki cieplnej następują wówczas znaczne ubytki i tworzy się wyciek cieplny. Prowadzi to do braku zwięzłości kiełbas, które charakteryzują się słabą teksturą i związaniem. Dodatkowo po wychłodzeniu na przekroju kiełbas może pojawić się charakterystyczna galareta (żel). Kiełbasy o takich cechach są często w pełni akceptowane w wielu kręgach konsumenckich ze względu na swoją kruchość.

Niezbędnym warunkiem wyprodukowania niskowydajnych kiełbas tradycyjnych jest ich dobre przyprawienie. Zastosowanie mają tutaj przyprawy naturalne a przede wszystkim czosnek, pieprz czarny, majeranek, kolendra, jałowiec, kminek oraz kardamon. Czosnek największą skuteczność przyprawiania ma stosowany jako świeży bezpośrednio po roztarciu, kiedy tworzy się allicyna (sulfotlenek dwusiarczku allilu) wskutek działania enzymu allinazy na nieczynną biologicznie allinę. Powstający aromatyczny związek wykazuje bardzo intensywny i charakterystyczny zapach i smak. Czosnek wykazuje ponadto pożądane w tej grupie kiełbas właściwości bakteriostatycznie i bakteriobójczo, będące wynikiem zawartości w nim działających przeciwdrobnoustrojowo fitoncydów. Do przyprawiania

cd. str. 24 ►

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

Klocki
wędzarnicze

Zrębki bukowe **Z-08** | Zrębki bukowe **Z-06** | Zrębki bukowe **Z-02**

Zrębki olchowe **Z-08** | Zrębki olchowe **Z-06** | Zrębki olchowe **Z-02**

Zrębki olchowo bukowe **Z-08** | Zrębki olchowo bukowe **Z-06** | Zrębki olchowo bukowe **Z-02**

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

kiełbas stosuje się z powodzeniem również pieprz czarny charakteryzujący się specyficznym, korzennym aromacie i ostrym smaku. Intensywność przyprawiania pieprzu wynika z zawartości w nim alkaloidu piperyny, jej pochodnych i odmian izomerycznych oraz dużej ilości różnych olejków eterycznych. Pieprz wykazuje bardzo przydatne dla tej grupy wyrobów właściwości przeciwutleniające, które są wynikiem obecności w nim flawonoidów i związków fenolowych. W przyprawianiu kiełbas, a przede wszystkim tych z mięsa zwierzyny łownej przydatny okazuje się jałowiec. Jagody jałowca, stanowiące przyprawę charakteryzującą się bowiem korzennym zapachem z lekko żywicznym i balsamicznym tłem. Wnoszą one do wyrobów lekko słodkawy i korzenny smak a zarazem wykazują pożądane właściwości bakteriobójcze. Owoce jałowca sprawdzają się w kiełbasach suszonych, szczególnie w kompozycji z majerankiem i czosnkiem. Bogate w olejki eteryczne liście i kwiatostan majeranku doskonale sprawdza się w postaci otartej jako przyprawa do kiełbas niskowydajnych tradycyjnych. W produkcji niektórych wyrobów z tej grupy wykorzystuje się do ich przyprawiania również nasiona kminku, które zawierają eteryczny olejek kminkowy oraz garbniki, kumarynę i flawonoidy. Skutecznymi dodatkami w zakresie przyprawiania kiełbas są również owoce kolendry, które charakteryzują się przyjemnym, silnym zapachem i słodko- korzennym smakiem. Ze względu na skuteczność przyprawiania sprawdzają się również nasiona kardamonu, które mają przyjemny, bardzo silny zapach oraz delikatny korzenny smak wynikający z dużej zawartości olejku eterycznego.

Przygotowanie farszu wędlinowego

Przygotowanie farszu wędlinowego do produkcji kiełbas niskowydajnych odbywa się w czasie procesu mieszania, którego celem jest wyrównanie przestrzenne różnych użytych surowców, wody i dodatków. Wprowadzane do mieszarki mięsa ulegają w czasie tego mechanicznego zabiegu również plastyfikacji, co wpływa pozytywnie na lepsze ich związanie przy wytwarzaniu farszu. Dodatek wody technologicznej w czasie mieszania stanowi najczęściej 5- 15% w stosunku do użytego surowca mięsno- tłuszczowego. W przypadku stosowania do produkcji surowców niepeklowanych i niesolonych w czasie mieszania dodaje się chlorek sodu lub mieszankę peklującą. Jeśli natomiast wykorzystuje się surowce peklowane lub solone, ewentualny dodatek uzupełniający soli lub mieszanki peklującej ma charakter modyfikujący smakowitość wytwarzanego farszu oraz produkowanych z niego kiełbas. Poziom soli w tej grupie wyrobów jest uzależniony od przewidywanego rodzaju późniejszej obróbki cieplnej i kształtuje się na poziomie 1,5- 1,9%. W procesie przygotowania farszu w czasie mieszania dodaje się ponadto przyprawy naturalne oraz jeśli są przewidywane składem recepturowym substancje zakwaszające (kwasy spożywcze).

W zależności od czasu mieszania następuje w wytwarzanym farszu najczęściej w ograniczonym stopniu ekstrakcja białek miofibrylarnych oraz wyciśnięcie z włókien mięśniowych białek sarkoplazmatycznych. W rezultacie procesy te wpływają skutecznie na lepsze związanie wyrobu gotowego.

Nadziewanie i osadzanie

Na etapie przygotowywania farszów kiełbasianych istnieją niestety warunki korzystne do szybkiego namnażania się mikroorganizmów. Z tego powodu po wytworzeniu farszu powinno się w najszybciej przeprowadzić proces jego nadziewania w warunkach ograniczających wzrost temperatury. W ten sposób eliminuje się ryzyko rozwoju bakterii z rodzaju *Lactobacillus* oraz gnilnych z rodzaju *Pseudomonas*. Przygotowanym farszem kiełbasianym napełnia się ściśle przepuszczalne dla dymu osłonki naturalne lub sztuczne (białko-

cd. str. 26 ►

Z okazji zbliżających się
Świąt Wielkiej Nocy
życzymy wszystkim naszym Partnerom
dobrego wypoczynku w rodzinnym gronie
oraz optymizmu, energii
i nadziei na nadchodzącą
wiosnę.

FABIOS®

www.fabios.com.pl www.fcase.pl

we, celulozowe). Proces należy tak prowadzić, aby nie następowała deformacja napełnionych farszem osłonek. Wymogiem skutecznego i efektywnego nadziewania jest napełnianie osłonek poprzez nadanie im pożądanej sprężystości a także wyeliminowanie pęcherzyków powietrza, które byłyby widoczne na przekroju. Napełniane osłonki poddaje się procesowi osadzania w temperaturze nie przekraczającej 20°C przez czas niezbędny dla grawitacyjnego osadzenia się składników farszu (poprawa związania), wyrównania barwy peklowniczej i osuszenia powierzchni, co umożliwia optymalne późniejsze ich wędzenie. Osadzanie powinno więc tak osuszyć powierzchnię osłonki, aby ułatwić przenikanie składników dymu a zarazem wstrzymać rozwój niepożądanej mikroflory tlenowej. Poprawa wybarwienia peklowniczego wynika ze wzmożenia kinetyki denitryfikacji zachodzącej coraz intensywniej wraz ze wzrostem temperatury nadzianej masy wędlinowej. Warunki temperaturowe osadzania sprzyjają ponadto szybszej redukcji dodanego azotynu do tlenku azotu. W czasie dłuższego osadzania a szczególnie w obecności związków zakwaszających (kwasy organiczne) następuje pęcznienie białek sarkoplazmatycznych, które zostały wcześniej w czasie mieszania wyciśnięte z włókienek mięsnych na powierzchnię kawałków mięsa oraz rozprowadzone jednocześnie po powierzchni kawałków surowca tłuszczowego.

reklama

Wędzenie

W praktyce wszystkie niskowydajne kiełbasy tradycyjne są poddawane procesowi wędzenia, którego celem jest nadanie im określonej jakości sensorycznej, głównie zapachu oraz trwałości przechowalniczej. Decyduje o tym stopień nasycenia kiełbas składnikami dymu wędzarniczego (kwasy organiczne, związki karbonylowe, fenole), których ilość w dymie zależy od warunków jego wytwarzania. Dla tej grupy kiełbas stosuje się w praktyce wyłącznie wędzenie owiewowe, którego sposób prowadzenia specyfikuje charakterystykę towarową kiełbas tradycyjnych. W produkcji kiełbas tradycyjnych praktykuje się wędzenie dymem ciepłym lub gorącym, w czasie którego oprócz dymu działa na nie podwyższona temperatura (40- 90°C). W efekcie poza nasyceniem składnikami dymu następuje określony pożądany stopień odwodnienia, którego efektywność zależy od temperatury dymu i zdolności wiązania wody przez wyrób wędzony. W tych warunkach kończy się również proces peklowniczego tlenowania tlenkiem azotu, mio- i hemoglobiny. Jednocześnie skutki takiego wybarwienia zostają pogłębione poprzez tworzenie się karboksymioglobiny (Mb • CO) i karboksyhemoglobiny (Hb •CO). Generalnie celem wędzenia kiełbas niskowydajnych tradycyjnych jest uzyskanie głównie owędzenia ich powierzch-

cd. str. 28 ►

Wielkanoc z Brőkelmann

wózek do farszu 200 l

wózek transportowy
do pojemników EURO

NATYCHMIASTOWA WYSYŁKA

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

ni a nie przewędzenie wnętrza. Powinna dominować wobec tego adsorpcja składników dymu nad ich absorbcją, której efektywność zależy od skuteczności poprzedzającego wędzenie osuszenia powierzchni kiełbas. Zjawisku temu sprzyja osuszanie kiełbas prowadzone w komorach paleniskowych, w których proces zachodzi w środowisku dymu wędzarniczego. Tworząca się w podwyższonej temperaturze wilgotna powierzchnia kiełbas wskutek kondensacji pary wodnej sprzyja wówczas adsorpcji składników dymu. W przypadku prowadzenia procesu w komorach zasilanych dymem z dymogeneratorów, kondensacja pojawia się dopiero w samej fazie wędzenia, które trwa z reguły znacznie krócej niż wędzenie kiełbas w komorach paleniskowych. Wspomniana kondensacja sprzyjająca adsorbowaniu składników dymu na powierzchni kiełbas trwa tak długo, aż temperatura powierzchni kiełbas zrówna się z temperaturą mieszaniny dymu i powietrza w komorze. Okres przez jaki obrabiane wyroby charakteryzują się wilgotną powierzchnią wpływa istotnie na intensywność ich ciemnego zabarwienie, często pożądanego w tej grupie kiełbas.

Na tym etapie obróbki wędzarniczej kiełbas może pojawić się plamistość ich powierzchni oraz zacieki tłuszczowe. Sprzyja temu nadmierna ilość i jakość surowca tłuszczowego w składzie recepturowym kiełbas a zjawisko zachodzi po przekroczeniu przez wyroby temperatury 53°C. W rezultacie może to również prowadzić do pomarszczenia się osłonki. Procesowi temu sprzyja wysoka aktywność wody masy wędlinowej (a_w>0,94). Ponadto długotrwały proces obróbki kiełbas utrzymujący temperaturę ich powierzchni poniżej 45°C przy a_w > 0, 94 prowadzi często do pojawienia się dodatkowo niekorzystnego smolistego smaku.

reklama

EW-POL

Nasza firma zajmuje się handlem jelitami z Unii Europejskiej, posiadają one najlepszą jakość. Oferujemy jelita mierzone w pęczkach o różnej długości i kalibrach w zależności od potrzeb naszego odbiorcy.

Przedsiębiorstwo Wielobranżowe " EW-POL"
Ewa Kimla Import – Eksport
34-332 Koszarawa 448c
tel/fax 033/863 94 96 tel. (+48) 533 442 287
email: ew-pol@wp.pl

Obróbka cieplna

Po odparowaniu kondensatu z powierzchni kiełbas i następnie po uzyskaniu przez nie pożądanych cech produktu wędzonego prowadzi się proces obróbki cieplnej. W ramach tej obróbki kiełbasy poddaje się pieczeniu a jedynie w przypadku stosowania komór wędzarniczo- parzelniczych można stosować zabieg parzenia. Celem obróbki cieplnej jest wzmożenie rozpoczętych przemian fizycznych i chemicznych surowców w stopniu ułatwiającym spożywanie kiełbas oraz uzyskanie przez nie pożądalności sensorycznej a zarazem trwałości przechowalniczej. Pieczenie prowadzi się najczęściej równocześnie z wędzeniem traktowanym jako ostatnia jego faza. Proces ten odbywa się w temperaturze 80- 90°C, w którym kiełbasy tracą ok. 20% w swojej masie. Ubytki te znacząco nabierają dynamiki po przekroczeniu temperatury 63°C mierzonej w centrum geometrycznym wyrobów. W czasie pieczenia zachodzą w kiełbasach zmiany fizykochemiczne, które zmieniają ich wyróżniki sensorycz-

cd. str. 30 ►

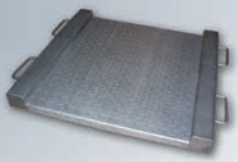
Librasys

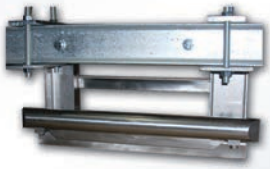
Librasys
43-385 Jasienica k/Bielska-Białej
Tel. kom. 508 391 348

Wszytkim naszym klientom życzymy
Wesołego Alleluja

Producent wag elektronicznych:

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





Producent wyrobów ze stali nierdzewnej:

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

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

ne (miękkość, kruchość, soczystość, smak, zapach). W wyniku reakcji Maillarda pojawia się specyficzna ciemna barwa powierzchni i charakterystyczny aromat kiełbas. Ogólna smakowitość kiełbas pieczonych jest ponadto związana z przemianami białek i azotowych związków niebiałkowych. Natomiast dla ich smaku największe znaczenie mają związki będące rezultatem przemian termicznych składników tłuszczowych (pirazyny, tioazole, oksazole). Jakość kiełbas niskowydajnych tradycyjnych istotne kształtują zmiany dotyczące niektórych białek, w których po uzyskaniu przez kiełbasy temperatury 70°C zaczyna się tworzenie mostków siarczkowych z utleniania grup tiolowych aktomiozyny a po przekroczeniu 90°C następuje już pirolityczne uwalnianie się siarkowodoru. Przetrzymywanie kiełbas w tej temperaturze prowadzi do wytworzenie się niekorzystnych twardych i zbitych żeli ze skoagulowanych białek. Czas pieczenia kiełbas a przede wszystkim jego temperatura jest uwarunkowana zawartością tłuszczu w ich składzie. Tłuszcz w czasie tego procesu ulega rozpłynnieniu, co wpływa na wyróżniki jakościowe kiełbas. Stąd im więcej w składzie surowca tłuszczowego tym bardziej trzeba skracać czas pieczenia i obniżać jego temperaturę. Stosując w miejsce pieczenia proces parzenia kiełbas, często po jego zakończeniu dodatkowo wprowadza się krótkotrwałe ich wędzenie w dymie ciepłym. Pozwala to na nadanie pożądanej barwy o błyszczącej charakterystyce i dodatkowych cech produktu wędzonego.

Przechowywanie kiełbas

Przeprowadzony proces obróbki kiełbas tradycyjnych niskowydajnych wprowadza do nich pożądaną jałowość handlową. Proces ten mogą przeżyć enterokokki, ciepłooporne laktobacil-

reklama

Pasteryzacja i sterylizacja w autoklawach JUGEMA

Najlepsze rozwiązanie na powstrzymanie rozwoju niekorzystnej mikroflory w żywności

W procesie przechowywania żywności, niekontrolowany rozwój bakterii, jest zjawiskiem zdecydowanie niepożądanym. Wpływa on na pogorszenie jakości produktu, przyśpiesza psucie oraz powoduje nieprzyjemne wrażenia wizualne oraz smakowe jak zmiana barwy czy śluzowatość.
Aby pozbyć się mikroflory drobnoustrojów zarówno wegetatywnej jak i przetrwalnikowej stosuje się pasteryzację lub sterylizację produktów. Termin przydatności do spożycia produktów po poddaniu ich takiej obróbce, zdecydowanie się wydłuża. Bardzo istotne jest to, żę nie potrzebujemy i nie używamy w tym procesie żadnych substancji chemicznych.

Jugema wychodząc naprzeciw potrzebom klientów oferuje typoszereg autoklawów pionowych o pojemnościach od 100 do 500 litrów przeznaczonych do przeprowadzania procesów pasteryzacji. Dodatkowo autoklawy mogą być wykorzystywane do gotowania, wygrzewania w próżni i gotowania ciśnieniowego.

www.jugema.com.pl

jugema Środa Wlkp

ul. Kosynierów 74, 63-000 Środa Wielkopolska
Tel. 61 285 40 56
e-mail: jugema@jugema.com.pl

WESOŁEGO ALLELUJA!

Zdrowych i pogodnych Świąt Wielkanocnych
pełnych radości i spokoju

życzy
GRUPA NOMAX

GRUPA NOMAX

lusy, szczepy z rodzaju *Corynebacterium* oraz niektóre mikrokokki i przetrwalniki z rodzaju *Bacillus* oraz *Clostridium*. W związku z tym faktem kiełbasy te po zakończonym procesie produkcyjnym należy wychłodzić do temperatury maksymalnie 5°C i ewentualnie poddać pakowaniu. Przydatnymi metodami pakowania okazują się systemy próżniowe oraz systemy MAP. Warunki takiego pakowania wpływają ograniczająco na rozwój drobnoustrojów. Przestrzeganie reżimów temperaturowych w czasie magazynowania kiełbas (4-5°C) w dużym stopniu pozwala na utrzymanie ich pożądanej trwałości w czasie. Zagrożeniem dla kiełbas pakowanych stają się głównie szczepy *Brochothrix thermosphacta*, mikrokokki, bakterie z rodzaju *Acinetobacter*, *Vibrio*, *Leuconostoc* i z rodziny *Enterobacteriaceae* oraz odpowiedzialne za zielenienie kiełbas szczepy *Lactobacillus viridescens*. Te ostatnie w warunkach aerobowych produkują H_2O_2, który atakując frakcje hemowe nitrozylohemochromogenu i nitrozylomiochromogenu powoduje ich utlenianie prowadzące do zmian formy tych barwników (zielone zabarwienie).Niektóre szczepy z rodzaju *Lactobacillus* i *Leuconostoc* mogą powodować odchylenia jakościowe kiełbas przejawiające się powstawaniem śluzu o dużej lepkości, szczególnie widocznego w wyrobach pakowanych próżniowo.

Autor: dr inż. Jerzy Wajdzik

Literatura u autora

reklama

76 lat doświadczenia w produkcji maszyn

Piły taśmowe KT

Wesołych Świąt

Piły taśmowe KT:

- **6 modeli o zróżnicowanej wielkości,**
- **Stoły w wersji ruchomej, stałej lub z rolkami,**
- **Automatyczny hamulec bezpieczeństwa,**
- **2 prędkości cięcia w modelach wolnostojących,**
- **Bardzo wytrzymała konstrukcja ze stali nierdzewnej,**

Wilki i Wilkomieszałki

Prasa do mięsa KT-ALP

SolArM

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

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

solarm@solarm.pl
www.solarm.pl

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

Wesołych Świąt

OPROGRAMOWANIE dla przemysłu mięsnego

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

www.aplok.pl

WSPÓŁPRACA FIRMY AXIS I APLOK GWARANCJĄ POMYŚLNEGO WDROŻENIA

AXIS®

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

dla przemysłu mięsnego oferujemy WAGI SPECJALNE,

dostosowane do różnych funkcji i warunków środowiskowych panujących w zakładach mięsnych

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

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

www.axis.pl

Wagi dla przemysłu mięsnego

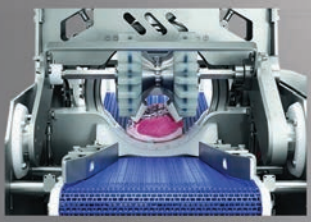
INNOWACYJNE ROZWIĄZANIA DLA

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

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

Budowy wieprzowych, wołowych i jagnięcych linii rozbiorowych

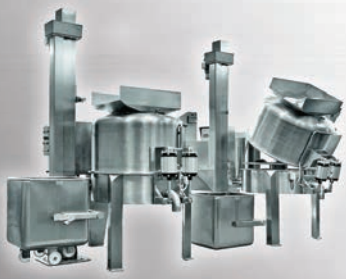
Kompleksowych rozwiązań logistycznych w zakładach produkcyjnych



Automatyki produkcji

Higiena pracowników oraz narzędzi pracy

Gospodarki odpadami poubojowymi

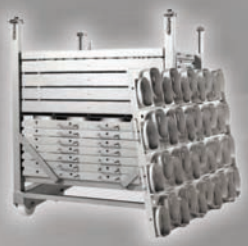


Mycia i czyszczenia podrobów, żołądków i jelit

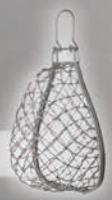
PRZEMYSŁU MIĘSNEGO I SPOŻYWCZEGO

ITEC ATTEC COMPANY GROUP

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



Kolumny parzelnicze



Siatki

Praski

Wózki wędzarnicze

Narzędzia pomocnicze

Wszelkiego rodzaju wyposażenie zakładów produkcyjnych oraz punktów gastronomicznych.

Z okazji nadchodzących

Świąt Wielkiej Nocy

pragniemy życzyć Państwu,

aby w życiu prywatnym

jak i zawodowym, zdrowie,

wiara i miłość nie opuszczały

Was przez cały rok.

Ka-Gra

KA-GRA

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

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.
Radosnych Świąt Wielkanocnych
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!
ART- MAS

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.
Radosnych Świąt Wielkanocnych
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

GMN® TECHMET

Kompleksowe wyposażenie zakładów przetwórstwa mięsnego

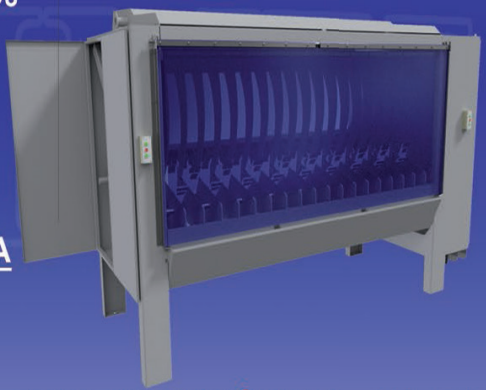
ZESTAW
OPARZELNIK PLUS SZCZECINIARKA

WIOSENNE PROMOCJE

RADOSNYCH ŚWIĄT *Wielkanocnych*

OPARZELNIK ZANURZENIOWY (GWIAZDA)

- WYDAJNOŚĆ DO 120 SZT/GODZ
- ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ
- MOŻLIWOŚĆ OGRZEWANIA WODY ZA POMOCĄ: PARY, GAZU ZIEMNEGO, OLEJU OPAŁOWEGO LUB PRĄDU



SZCZECINIARKA DWUWAŁOWA

- WYDAJNOŚĆ DO 150 SZT/GODZ
- DWA WAŁY
- SILNIK O ZWIĘKSZONEJ MOCY
- ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ
- DOKŁADNIEJSZE USUWANIE SZCZECINY

NAJWYŻSZA JAKOŚĆ

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

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

Polska Wielkanoc - specjały regionalne

Polska Wielkanoc to różnorodność dań i produktów. Wiele regionów kraju ma bowiem do zaoferowania nie tylko niepowtarzalne obrzędy świąteczne, ale także bogactwo potraw. Warto pielęgnować nasze świąteczne tradycje kulinarne i chronić od zapomnienia regionalne, oryginalne smaki, aby zachować to dziedzictwo kulturowe dla następnych pokoleń.

Wielkanoc to święta, w czasie których w jedno splatają się obrzędy religijne i tradycja ludowa, wywodząca się w znacznej mierze z czasów pogańskich. Wierzący świętują zwycięstwo Chrystusa nad śmiercią, natomiast w tradycji ludowej świętuje się naturalne przemiany w przyrodzie, zapowiadające wiosenne przebudzenie po zimowym śnie. Chociaż dzisiejsza codzienna kuchnia w mniejszym stopniu niż dawniej różni się od kuchni świątecznej, a post nie jest już tak ściśle przestrzegany, nadal, po wyrzeczeniach Wielkiego Postu, oczyszczającego nasze ciała i dusze, Wielkanoc stanowi okazję do powetowania powściągliwości i obchodzi się ją zawsze przy obficie zastawionym stole. Kulinarnym punktem kulminacyjnym Świąt jest niedzielne śniadanie, a na polskich wielkanocnych stołach znajdziemy m.in. górę mięsiwa (obowiązkowo szynkę i kiełbasy), pasztety, jajka przyrządzone na różne sposoby, zupy (żury, barszcze), sałatki, baby drożdżowe, mazurki, serniki, kołacze, torty, paschę. Każdy region kraju, każda warstwa społeczna, każda rodzina ma tutaj pole do popisu oraz przestrzeń uszanowania swoich tradycji.

Na dzisiejsze potrawy regionu Pomorza i Wielkopolski wielki wpływ wywarła kuchnia niemiecka, regionu Śląska - czeska i niemiecka, regionu Małopolski - ukraińska, austriacka i węgierska, regionu Podlasia, Lubelszczyzny i Mazowsza - litewska i białoruska. Pomimo tego, że przepisów na wiele potraw nie da się już przypisać dokładnie do określonego regionu i w przypadku wielu dań tylko stare nazwy określają obszar, z którego one pochodzą, w niektórych regionach Polski można jeszcze spróbować wielkanocnych specjałów, typowych tylko dla danego obszaru i niespotykanych w innych częściach kraju. W artykule przedstawiono wybrane świąteczne potrawy regionalne, niektóre wraz z przepisami. Wie-

cd. str. 42

reklama

Kleszcze hydrauliczne do podrywania sadła wieprzowego model M-8

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

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

www.master-solec.pl

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

"SPO-MAS" i "SPO-MAS-BIS"
PRODUKCYJNO-HANDLOWO-USŁUGOWA

Producent części zamiennych do maszyn Masarniczych z tradycją wieloletnią

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

MASZYNY MASARNICZE NOWE I PO GENERALNYM REMONCIE

Wesołych Świąt
Wielkanocnych

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

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

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

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

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

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

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

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

le z nich zostało wpisanych na listę produktów tradycyjnych.

Wypieki

Murzin wielkanocny (woj. śląskie) jest charakterystycznym wypiekiem wielkanocnym z terenu Śląska Cieszyńskiego. Z zewnątrz przypomina chleb, w przekroju którego widać kawałki szynki i boczku wtopione w ciasto. Kroi się go w grube kromki jak chleb. Ta charakterystyczna dla śląskiej kuchni potrawa zwana jest na Podbeskidziu „murzynem", na Śląsku Opolskim „szołdrem", a w okolicy Bytomia i Katowic „szczodrem" lub „sodrem" (od słowa „szołdra" lub „szołdrę", co w języku średniowiecznej Polski oznaczało szynkę). Podobne specjały znaleźć można także na wielkanocnych stołach w okolicach Raciborza, gdzie wypiek taki nosi nazwę **"chleb z myszą"**.
Tradycyjny murzin wielkanocny ze Śląska Cieszyńskiego jest ciastem drożdżowym, zaprawionym tłuszczem z wędzonki, do środka którego włożono kawałki szynki lub boczku. Ciasto należy dobrze wypiec, żeby było chrupiące i miało odpowiedni kolor. Swoją nazwę potrawa najprawdopodobniej zawdzięcza sposobowi wypieku - dawniej była pieczona w tzw. „piekarszczoku" (piecu na chleb), a brytfankę stawiano bezpośrednio na rozżarzone drewno. Przy jego dokładaniu popiół unosił się i opadał na ciasto, nadając mu ciemny, niemal czarny kolor. Nazwa wypieku może również wywodzić się od ciemnego koloru ciasta, które tradycyjnie wyrabiane było z mąki razowej z otrębami. Dawniej takimi smakowitymi chlebkami panny obdarowywały chłopców przychodzących w drugi dzień Świąt po dyngusie.

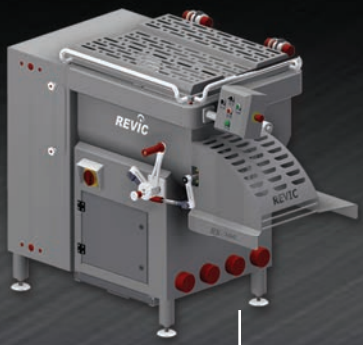
Cieszyńskie ciasto do zapiekania kiełbas (woj. śląskie). Tradycja zapiekania kiełbasy w specjalnym cieście była i jest nadal bardzo popularna na Ziemi Cieszyńskiej. Swojska kiełbasa zapieczona w cieście, obok murzina wielkanocnego, jest potrawą często goszczącą na stołach wielkanocnych mieszkańców tego regionu. Tradycyjny przepis na ciasto do zapiekania kiełbas przedstawiła Walburga Fójcikowa w książce „Nasza kuchnia" (1937): „Zrobić rozczyn z 1/8 litra mleka, 1 łyżeczki cukru, 3 dkg drożdży i 15 dkg mąki. Wsypać na ogrzaną misę 85 dkg mąki mieszanej, 1 dkg soli, rozkłócić 1/8 litra mleka z 4 żółtkami, wlać do mąki, sklarować 18 dkg masła świeżego, wlać do mąki, i ten podrośnięty rozczyn, zamieszać i ubijać ciasto tak długo, aż odłazi od warzeszki i dostaje pęcherzyki. Ciasto nakryć, odstawić w ciepłe miejsce, po ½ godzinie przerobić jeszcze raz przez 10 minut i zostawić znów podróść. Gdy podrosło, podzielić go na 6 równych części, uformować bułeczki, nakryć i zostawić znów podróść. Podrośnięte bułki naciągnąć, wywałkować cienki długi pasek i obwijać w nie kiełbasę. Ułożyć na wytłuszczonej blasze, nakryć i zostawić podróść, posmarować jajkiem i piec w dosyć silnym piecu na rumiano. Upieczone odwrócić na deseczkę do góry dnem i zostawić wystudzić".

Zupy i potrawy jednogarnkowe

Sułkowicka krzonówka (woj. małopolskie). Tradycyjną potrawą wielkanocną na południu Polski, głównie w Małopolsce, jest krzonówka (chrzanówka) - gęsta zupa z chrzanem, z dodatkiem kawałków mięs i wędlin z wielkanocnego koszyczka, jarzyn i ćwiartek jaj ugotowanych na twardo. Jej nazwa pochodzi od jednego ze składników - chrzanu, który w pobliżu Sułkowic nazywany był „krzan" lub „krzon". Sułkowicką krzonówkę sporządza się ze „święconego", ponieważ zgodnie z tradycją żaden z poświęconych produktów nie może się zmarnować. Tym, co ją wyróżnia spośród innych krzonówek gotowanych w Małopolsce jest fakt użycia serwatki jako podstawy do wykonania zupy. W smaku dominuje tu chrzan - zupa ma intensywny, słonawy, ostro-kwaśny smak i zapach. To potrawa wyjątkowa i oryginalna. Przepis na nią jest prosty: składniki nale-

cd. str. 44 ►

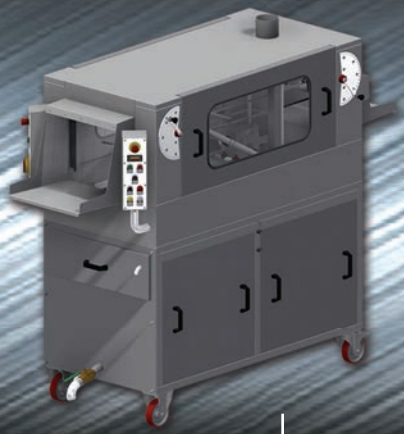
REVIC
Sp. z o.o.



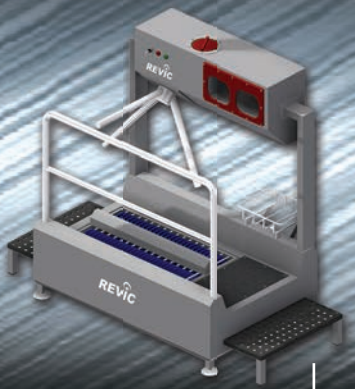
Mieszałki

Mieszałki próżniowe

Masownice próżniowe



Myjki pojemników



Stacje higieny

ul. Sokolska 70, 41-219 Sosnowiec
tel/fax: 32 267 00 28, kom: 603 033 965
e-mail: handel@revic.pl

ży wrzucić do garnka z serwatką, dodać starty chrzan, a po ugotowaniu podawać z chlebem.

Sodra (woj. małopolskie). Podhale ma do zaoferowania wielkanocną zupę z chrzanu, znaną jako **sodra, chrzonica, krzonowina** lub **święcelina**. Jest to typowa góralska potrawa jednogarnkowa, podawana w wielkanocną niedzielę. Zupę tradycyjnie wzbogaca się jajkami, skrawkami świątecznych wędlin i białą kiełbasą, a zagęszcza kwaśnym mlekiem i śmietaną. Wanda Czubernatowa w książce „Góralskie jadło na co dzień i od święta" (2008) podała następujący przepis na sodrę: „Wszystkie okrawki mięs świątecznych, kiełbasę oraz jajka pokroić w kostkę, dodać zieleninę, dwie łyżki tartego chrzanu, zalać półkwartą kwaśnego mleka wymieszanego ze śmietaną i rozbełtanego, i delikatnie wymieszać. Najlepiej przyrządzić sodrę wieczorem, a rano na świąteczne śniadanie spożywać".

reklama

Strząska (woj. małopolskie) to potrawa pochodząca ze wsi Siedliszowice (gmina Żabno), ściśle związana z Wielkanocą i podawana na niedzielne śniadanie jako główne danie. Wyraźnie wyczuwalny kwaskowy smak chrzanu i octu dominują w niej nad delikatnym smakiem jaj i wędlin. W zapachu także przeważa nuta octowo-chrzanowa. Nazwa potrawy pochodzi od sposobu przyrządzania, a dokładnie od sposobu wymieszania wszystkich produktów. Głównymi składnikami strząski są produkty ze święconki - bazę stanowią pokrojone wędliny, jaja z dodatkiem utartego chrzanu i przypraw, które wymieszane razem zalewa się roztworem wody i octu.

Żur żukowski (woj. lubelskie) to klarowny wywar z dodatkiem krojonego w kostkę białego twarogu (lekko podsuszonego) oraz pokrojonego w kostkę gotowanego mięsa wieprzowego. Potrawa ta wywodzi się z Żukowa - niewielkiej wsi położonej w gminie Krzczonów. Pochodzi z okresu międzywojennego i przygotowywana jest do dnia dzisiejszego na święta Wielkanocne, niekiedy także na niedzielny obiad. Receptura zupy oparta jest na lokalnych surowcach. Żur ten charakteryzuje się specyficznym zapachem czosnku i chrzanu. Przed przyrządzeniem zupy biały ser należy podsuszyć w piecu, natomiast mięso powinno pochodzić z łopatki wieprzowej, najlepiej z rodzimej rasy świni puławskiej.

Zapiekanki, mięsa i galarety

Kugiel z Przedborza (woj. łódzkie) to zapiekanka przygotowywana w dużych garnkach lub kociołkach, której składnikami są żeberka i golonka w kawałkach (nieco większych niż na gulasz), tarte ziemniaki, jaja, bułka tarta, pieczona cebula, sól i pieprz. Potrawa wyglądem przypomina masę podobną do ciasta, w której widoczne są kawałki mięsa. W Przedborzu (powiat radomszczański) pieczenie ku-

cd. str. 46 ►

WWW.TOMSIATKA.PL

TYE-O-MATIC
T·O·M
STRINGNET

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

Nie wierzysz? Zamów jedną rolkę i sprawdź naszą jakość!

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

www.tomsiatka.pl

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

gla ma już kilkudziesięcioletnią tradycję. Każdy mieszkaniec miasta powinien zjeść solidną porcję kugla co najmniej trzy razy w roku - na Wielkanoc, Boże Narodzenie i Święto Zmarłych. Potrawa ta jest kulinarną wizytówką miasteczka; mieszkańcy częstują nią swoich gości. Podobno ten, kto raz spróbował kugla, szuka pretekstu, żeby przyjechać do Przedborza ponownie.

Wołowina szmurowana po kaszubsku (woj. pomorskie) to pieczeń mięsna o bogatym aromacie, charakterystyczna na Kaszubach, przyrządzana zawsze podczas świąt. Podstawą szmurowanej wołowiny jest odpowiednio przyprawione i przyrządzone mięso wołowe, które najpierw musi leżeć obłożone cebulą, czosnkiem, zielem angielskim i liściem bobkowym przez około 24 godziny. Następnie należy je krótko obsmażyć w smalcu do zarumienienia. Piec pod przykryciem, aby mięso zachowało soczystość. Wołowina szmurowana podawana jest na zimno lub jako danie obiadowe (np. z sosem grzybowym i kaszą lub z ziemniakami).

Fałszywy zając (woj. kujawsko-pomorskie) to wielkanocna pieczeń z mięsa mielonego (najlepiej karkówki) z dodatkiem przypraw (najczęściej majeranku) oraz ugotowanych na twardo jajek. Dawniej, kiedy dostęp do pozyskania mięsa był utrudniony, przy przygotowaniu fałszywego zająca stosowano dużą ilość ziemniaków oraz bułek namoczonych w mleku. Obecnie wykorzystuje się niemal samo mięso z przyprawami i gotowane na twardo jajka. Aby przygotować fałszywego zająca należy przygotować 2 kg mięsa mielonego, 4 jaja, majeranek, sól, pieprz, świeżą lub wędzoną słoninę. Mięso wyrobić z przyprawami, rozwałkować, ułożyć na nim jaja (wcześniej ugotowane na twardo, obrane), zawinąć w rulon i włożyć do korytka wysmarowanego tłuszczem. Słoninę pokroić w prostokąty i poutykać pod skosem w masę mięsną. Wstawić do piekarnika i piec ok. 1 godz. w temperaturze 200 stopni.

Królik po śląsku (woj. śląskie). Chociaż śląskie gospodynie potrafią przygotować królika na wiele sposobów (m.in. duszonego ze śliwkami lub z musztardą, pieczonego ze śmietaną, nadziewanego), najbardziej tradycyjny jest królik po śląsku, czyli zapiekane w brytfannie lub rondlu mięso królika z ziemniakami. Potrawa jest prosta w przygotowaniu, a zarazem bardzo smaczna. Mięso królika należy pokroić na mniejsze kawałki, natrzeć przyprawami (pieprz czarny i ziołowy oraz tymianek) i tak przygotowane pozostawić na około 5 godzin. W tym czasie należy pokroić ziemniaki w plastry, świeżą słoninę w plastry oraz cebulę w piórka. Składniki te ułożyć warstwami w naczyniu na przemian z mięsem. Górną warstwę powinny stanowić plastry ziemniaka ze skwarkami. Piec około 80 minut. Królik po śląsku przygotowywany jest najczęściej na Święta Wielkanocne, rzadziej na niedzielne obiady.

Jaskółcze gniazda (woj. śląskie) to obiadowa potrawa świąteczna. Jest to rolada wieprzowa - płat mięsa (szynki lub schabu) zwinięty w rulon, na przekroju którego widoczne jest nadzienie: jajko lub połówka jajka ugotowanego na twardo oraz wędzony boczek. Na powierzchni rolady widoczne są ślady po nitce, którą okręca się mięso. Pomimo wielu przemian, jakie dokonały się w przyrządzaniu potraw pod wpływem różnych czynników: demograficznych, kulturowych i socjologicznych, przepis na „jaskółcze gniazda" nie zmienił się, i potrawa ta w wielu domach na Śląsku nadal jest podawana na obiad podczas Wielkanocy, jak i wybranych uroczystości rodzinnych.

Pasztet domowy szydłowiecki (woj. mazowieckie) to potrawa świąteczna, przyrządzana z trzech rodzajów mięsa (wieprzowego, wołowego i drobiowego) z dodatkiem wieprzowej wątroby, słoniny, warzyw, jajek oraz przypraw (pieprzu ziołowego, ziela angielskiego, liści

cd. str. 48 ►

MASMAK

Jesteśmy z Wami już 17 lat!

tel.: +48 41 372 40 96
e-mail: biuro@masmak.pl
www.masmak.pl

- Osłonki do wędlin
- Folie barierowe do maszyn pakujących
- Worki PA/PE, termokurczliwe do mięsa i serów, HDPE, LDPE

www.masmak.abstore.pl

OPAKOWANIA DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

Zakupy online: www.masmak.abstore.pl

laurowych). Mięso należy obrać z kości, dusić z warzywami oraz przyprawami w garnku lub w tzw. gęsiarce. Ostudzone mięso wymieszać z namoczoną w wywarze bułką i 2-3 krotnie zmielić. Do masy dodać przyprawy oraz 2-3 jajka. Formę do pieczenia wysmarować tłuszczem, wysypać bułką tartą, dno i ścianki obłożyć paskami słoniny. Następnie formę napełnić zmieloną masą i na wierzchu położyć paski słoniny lub boczku. W trakcie pieczenia należy sprawdzać czy pasztet jest już gotowy, nakłuwając go cienkim, zaostrzonym patykiem (floczkiem). Suchy patyk oznacza, że potrawa jest gotowa.

Szynka wielkopolska dojrzewająca wędzona (woj. wielkopolskie) to niezwykle ważny element wielkanocnego stołu wielkopolskiego. Surowiec do jej wyrobu stanowi szynka pozbawiona kości, ścięgien, golonki, tłuszczu wewnętrznego i tkanki tłuszczowo-mięsnej przylegającej do kości, z pozostawioną skórą oraz warstwą tłuszczu. Powinna pochodzić od świń karmionych tradycyjnymi paszami (m.in. ziemniakami, śrutą zbożową). Szynka ta peklowana jest na sucho przez natarcie jej mieszanką peklującą, w której skład wchodzi sól kuchenna, saletra oraz cukier. Tak przygotowana szynka powinna leżakować w chłodnym pomieszczeniu przez około 3 tygodnie. Po leżakowaniu poddawana jest peklowaniu na mokro z dodatkiem ziół i przypraw (liść laurowy, ziele angielskie i lubczyk), i po kilkunastu godzinach formowana i sznurowana. Następnie trafia do rozgrzanej wędzarni na czas około 6 tygodni, podczas których nabiera odpowiednich walorów smakowych oraz winnej barwy. Szynka wielkopolska należy do wędlin długodojrzewających - okres jej dojrzewania wynosi około ½ roku.

reklama

Świąteczna szynka kujawska z kością (woj. kujawsko-pomorskie) to szynka wieprzowa wraz z golonką na wierzchu poprzecinana w „kratkę", nabita goździkami, o złocisto-brązowej skórce po upieczeniu. Całą szynkę o zwartym miąższu, często przerośniętą warstwami tłuszczu, pekluje się w solance tylko z soli kuchennej, a następnie gotuje i zapieka w piekarniku (dawniej w piecu chlebowym). W ten sposób otrzymuje ona słony smak z wyczuwalnym aromatem goździkowo-laurowym. Odpowiedni sposób przygotowania solanki powoduje, że nie stosuje się żadnych środków konserwujących, dzięki czemu szynka ma zabarwienie jasnobrązowe, beżowe, a nie różowe.

Ludwińskie prosię pieczone faszerowane (woj. lubelskie) to prosię pieczone w całości, faszerowane kaszą gryczaną. Swój subtelny smak i aromat mięso zawdzięcza lokalnej (gmina Ludwin) metodzie wytwarzania, w tym ziołom użytym do przygotowania zalewy peklo-

cd. str. 50 ►

Z okazji Świąt Wielkanocnych chcielibyśmy naszym Klientom i Partnerom złożyć szczere życzenia pokoju, wiary i miłości. By nadchodzący czas był przepełniony spotkaniami z rodziną i odpoczynkiem, który doda sił i zmotywuje do podejmowania kolejnych wyzwań, a nadchodząca wiosna wypełni słońcem Państwa życie osobiste i zawodowe.

Drogi Kliencie
zapoznaj się
z naszymi nowymi
katalogami i zamów
bezpłatnie.

P.P.H.U. NIRO-TECH
ul. Dąbrowskiego 40
43-602 Jaworzno

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

tel.: +48 32 616 49 11, +48 32 616 49 23
tel. kom. +48 606 751 005, +48 695 922 682,
+48 664 159 083, +48 883 350 610

wej (liście laurowe, jałowiec, ziele angielskie, pieprz, czosnek, bazylia, kolendra, majeranek, gorczyca biała). Prosię pieczone jest niewątpliwą atrakcją świątecznego stołu i stało się wizytówką gminy Ludwin.

Zylc - kaszubska galareta z nóżek (woj. pomorskie). Jest to rodzaj specjalnej galarety, w której składniki posiekane są drobniutko lub przepuszczone przez maszynkę oraz zakwaszone octem. Ta galareta jest daniem prostym i pysznym, świetnym sposobem na wykorzystanie głowizny, nóżek i podgardla.

Warto podtrzymywać tradycję i starać się, aby w Święta na stołach królowały potrawy, których na co dzień raczej nie spożywamy. Pamiętajmy też, że istotą tradycji świątecznej nie jest najedzenie się do woli (lub ponad miarę), ale są to konkretne smaki, często zapamiętane z dzieciństwa, przepisy przechowywane przez lata i przekazywane z pokolenia na pokolenie, które wraz z religijnymi obrzędami tworzą to „coś" z czym się identyfikujemy, do czego przynależymy i chcemy, aby trwało.

dr inż. Magdalena Kuchlewska

reklama

Na Czasie

Oferujemy produkty indywidualne jak i gotowe rozwiązania

Zawieszki
Wielorazowe

Sollid

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

PARTNER PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

usługi kompleksowe
projektowanie graficzne - Nadruki UV osłonek - Marszczenie -

Osłonki

„Gotowce dostępne od Ręki"

Poliamidowe
Białkowe
Fibrus
Celulozowe

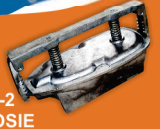
Maszyny

miniwieże

wieże

Formy

siatkowe



R-2
PROSIE
3KG

Innowacje

Koncentrat
Dymu
w PŁYNIE 1:9
„BLACK"

czyste, w sztaplach, w arkuszach

Etykiety:

„Owijki" UV
ze złoceniami
- termiczne
- na rolce

projekt+wykonanie

PAMPERSY

Żelowe
Absorbery

LAK XF3

Lakier ochronny

Twoje Logo
Etykiety ze złoceniami

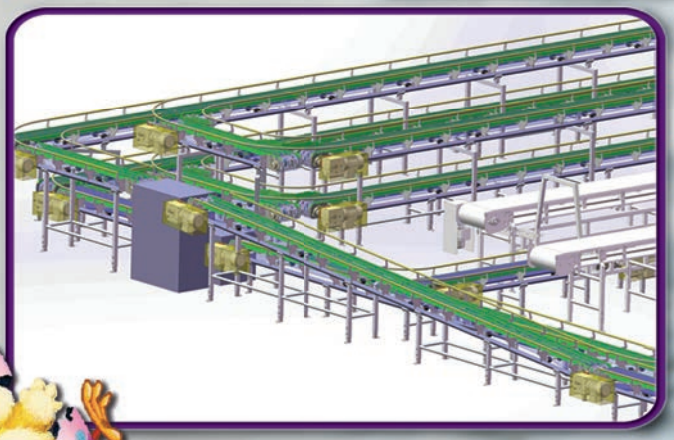
www.sollid.pl

e-mail: biuro@sollid.pl

TÜVRheinland®
CERTYFIKOWANO

System zarządzania
ISO 9001:2015

www.tuv.com
ID 9105025458



Wesołych Świąt Wielkanocnych

UNIMASZ®

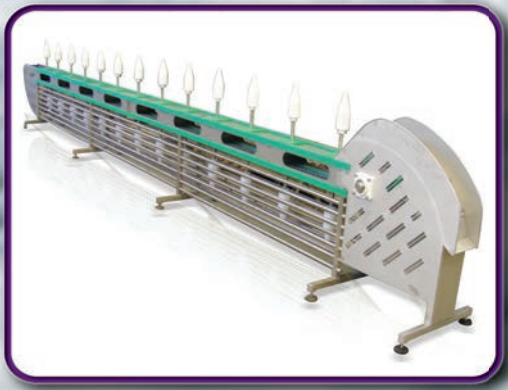
LINIE DZIELENIA MIĘSA WIEPRZOWEGO I WOŁOWEGO

www.unimasz.pl

rozładunek / przyjęcie żywca / ubój / skubanie / patroszenie / chłodzenie / ważenie
dzielenie / pakowanie / transport piór / odprowadzanie odpadów / sterowanie / montaż

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

UNIMASZ®



OFERTA PRODUKCYJNA:

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

Przepisy Wielkanocne

Barszcz biały

Czas przygotowania: 90 minut

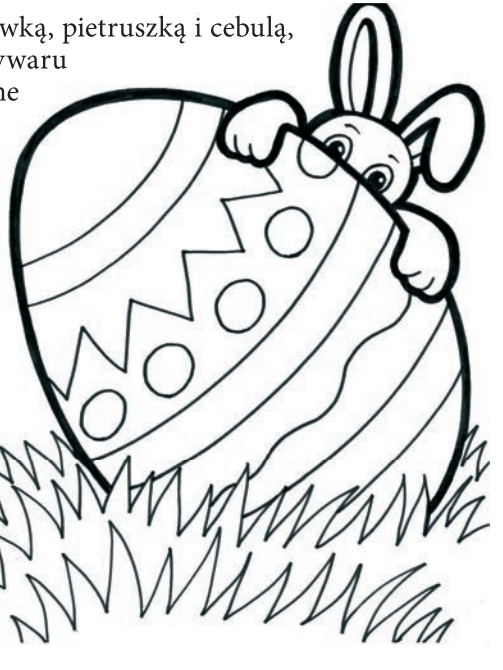
Ilość porcji: 6

Składniki

- 2-3 średnich białych kiełbasek
- 30-40 dkg żeberek wieprzowych
- 8 jajek ugotowanych na twardo
- 1 biały barszcz
- 1 szklanka słodkiej śmietany
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 2 łyżeczki chrzanu
- majeranek
- 1 ząbek czosnku
- pół łyżeczki gorczycy białej
- ziele angielskie
- listek laurowy

Etapy przygotowania

Ugotować żeberka do miękkości z marchewką, pietruszką i cebulą, a następnie warzywa i mięso wyjąć. Do wywaru włożyć pokrojone kiełbaski i rozdrobnione mięso. Doprowadzić do wrzenia.
Zmniejszyć płomień gazu, gotować 10 minut. Doprawić do smaku przyprawami.
Barszcz biały rozrobić w 1/2 szklanki zimnej wody i wlać do barszczu w garnku.
Gotować 10 minut. Zaprawić śmietanką, dodać chrzan.
Włożyć do zupy pokrojone na połówki jajka, posypać natką pietruszki.



EKSPERCI RYNKU PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO
polecają środki aromatyczne

smakoVITA®

do kiełbas cienkich drobiowych i wieprzowych

GRILLA CZAS ZACZĄĆ

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

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

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

REGIS® FOOD TECHNOLOGY

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

Żurek z kiełbasą zapiekaną w cieście

Czas przygotowania: 30 minut

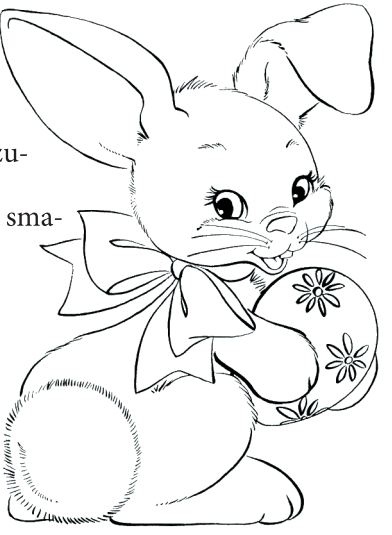
Ilość porcji: 4

Składniki

- 1 pałka dobrej swojskiej kiełbasy
- ciasto francuskie (tyle, aby zawinąć w nie kiełbasę)
- litr bulionu drobiowego
- 0,5 litra zakwasu żytniego na żurek
- 2 ząbki czosnku
- mała pałka białej kiełbasy
- łyżeczka majeranku
- sól i pieprz do smaku
- 4 łyżeczki chrzanu
- 4 jajka

Etapy przygotowania

Kiełbasę swojską zawijamy w ciasto francuskie i pieczemy około 15-20 minut w piekarniku nagrzanym do 200°C.
Po wyjęciu z pieca ostrym nożem tniemy na plasterki o grubości około 1,5 cm.
Do bulionu wlewamy zakwas a po zagotowaniu wrzucamy białą kiełbasę.
Gotujemy około 20 minut po czym doprawiamy do smaku majerankiem, sola i pieprzem.
Przed samym podaniem do każdej miseczki dodajemy po łyżeczce chrzanu ze słoika i podajemy z kiełbasą w cieście i jajkiem.



REGIS®
FOOD TECHNOLOGY

SIEBECK
STRING TYING MACHINES

Made in Germany

Choose the Original Choose Success!

Oferujemy Państwu maszyny

SIEBECK, SCHAD, HANGFIX

zapewniamy serwis i materiały eksploatacyjne.

MASZYNY

WIĄŻĄCE oraz PĘTELKUJĄCE jedynie oryginalne, markowych producentów, przeprowadzamy prezentacje.

Nowa maszyna wiążąca SIEBECK F-400 z maksymalnym oplotem 400mm.

Krajalnice horyzontalne **CBS-1** oraz **CBS-3**, Zaprojektowane do cięcia wzdłużnego filetów drobiowych oraz indyczych, **funkcja cordon bleu.**

Zapraszamy do współpracy:

Regis-serwis tel./fax 14 611 12 26;
tel. kom.: 695 201 543, 601 533 456, 661 337 146
e-mail: serwis@regis.com.pl;
www.regis-serwis.pl

Życzymy Zdrowych,
Pełnych Rodzinnego Ciepła i Radości
Świąt Wielkanocnych

Żurek zwyczajny

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 6

Składniki

- 4 kawałki surowej białej kiełbasy
- 2 duże marchewki
- 1 nieduży korzeń pietruszki
- 1 kawałek selera korzeniowego (wielkości jajka)
- 2 szklanki zakwasu na żur
- do smaku: sól, pieprz ziarnisty i mielony, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy
- 1 cebula
- 4-5 ząbków czosnku
- dodatkowo: kilka jajek na twardo

Etapy przygotowania

Kiełbasę należy włożyć do garnka, zalać zimną wodą tak, aby była przykryta, zagotować. Zebrać szumowiny i dodać obrane, umyte warzywa. Dodać także 1-2 liście laurowe, kilka kulek pieprzu i 2-3 ziela angielskie. Cebulę przekroić na pół, przypiec na żeliwnej płytce i dodać do wywaru. Gotować na małym ogniu ok. 30 min. Następnie przecedzić. Do wywaru dodać zakwas, zagotować. Doprawić przeciśniętym przez praskę czosnkiem, roztartym majerankiem, solą i mielonym pieprzem. Ugotowaną kiełbasę pokroić w plastry, gotowane warzywa (oprócz cebuli - tę wyrzucić) pokroić w kostkę - wszystko wrzucić z powrotem do zupy. Podawać z dodatkiem jaj na twardo i ewentualnie osobno ugotowanych, okraszonych ziemniaków.

DOZOWNIKI INOX
na produkty jednorazowego użytku

NOWOŚĆ!

WYPRODUKOWANO WE FRANCJI

jurine

W ofercie posiadamy:

- *-rękawice nitrylowe*
- *-bluzy PP na napy oraz rzepy*
- *-czepki clip*
- *-fartuchy PE o różnych grubościach*
- *-ochraniacze na obuwie*
- *-ochraniacze na brodę*
- *-kombinezony PP*

EURODIS

89-203 Zamość k. Bydgoszczy, ul Poznańska 16-18
Tel. 0 800 278 178
www.eurodis.pl info@eurodis.pl

Szynka pieczona z sosem chrzanowo - czosnkowym

Czas przygotowania: 12 godzin

Czas pieczenia: 2 godzin

Składniki

- 1,5 kg szynki wieprzowej bez kości
- opakowanie gotowej marynaty do wieprzowiny
- papryka słodka mielona
- curry
- olej
- 4 łyżki chrzanu
- 4 ząbki czosnku
- pół szklanki jogurtu naturalnego
- sól morska
- pieprz

Etapy przygotowania

Szynkę myjemy, osuszamy. Do oleju wsypujemy marynatę, paprykę czerwoną i curry. Nacieramy przygotowaną marynatą mięso, wkładamy do miski, przykrywamy folią i pozostawiamy na noc w lodówce.

Na drugi dzień rozgrzewamy piekarnik do 180°C. Zamarynowane mięso wkładamy do rękawa, dokładnie związujemy z dwóch stron, a od góry robimy kilka małych dziurek nożem co zapobiega pęknięciu worka w trakcie pieczenia. Mięso pieczemy 2 godziny.

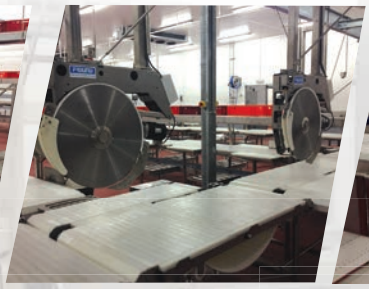
Do miseczki wlewamy jogurt, dodajemy do niego chrzan, przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku, sól i pieprz do smaku.

Mieszamy i mamy gotowy, aromatyczny sos do szynki pieczonej.

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



Wesołych Świąt

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

medoc MAJA

SREBRNY CERTYFIKAT solidna firma 2013 PRZYKŁADNY LAUREAT PROGRAMU

Kurczak nadziewany camembertem i suszonymi pomidorami

Czas przygotowania: 30 minut

Czas smażenia: 20 minut

Ilość porcji: 4

Składniki

- 2 filety piersi z kurczaka
- krążek sera Camembert
- 2-3 ząbki czosnku
- 6 suszonych pomidorów z zalewy
- pieprz
- sól
- masło
- 2 jajka
- bułka tarta
- olej do smażenia
- ew. małe wykałaczki

Etapy przygotowania

Piersi z kurczaka należy umyć, pociąć na cienkie plastry, umieścić w miseczce, dodać zmiażdżony czosnek. Wymieszać, popieprzyć i przykryć folią. Odstawić na godzinkę do lodówki.
W tym czasie roztrzepać jajka ze szczyptą soli i pieprzu.
Ser pokroić w słupki.
Mięso wyjąć z lodówki, na każdy plaster położyć płaską łyżeczkę masła, a na to słupek sera i posiekane pomidory. Dokładnie zwinąć w roladkę, spiąć wykałaczkami, aby ser nie wypłynął w czasie smażenia.
Panierować w jajku i bułce tartej. Można powtórzyć tę czynność. Smażyć na głębszym rozgrzanym oleju na niewielkim ogniu. Gotowe roladki osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

TIPPER TIE™
a DOVER company

KLIPSOWNICE
STOŁOWE

KLISPOWNICE
PÓŁAUTOMATYCZNE

KLIPSOWNICE
AUTOMATYCZNE

KUTRY MISOWE
KUTRY PRÓŻNIOWE

MATERIAŁY
EKSPLOATACYJNE

WALOWSKY
KRAKÓW

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

VEMAG · VEMAG ANLAGENBAU · TIPPER TIE · fomaco · BAADER · VARIOVAC · MAJA · MONCA · WIBERG · CAMPUS · ZESTI SMOKE

Kurczak w cieście francuskim

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: 6

Składniki

- podwójna pierś z kurczaka
- ciasto francuskie (2 płaty o wymiarach ok. 15x25 cm)
- 2 plastry żółtego sera
- 4 łyżki podsmażonych pieczarek
- 2 łyżeczki masła
- 1 jajko roztrzepane
- ulubione zioła (bazylia, oregano, lubczyk)
- słodka papryka
- sól
- pieprz

Etapy przygotowania

Pierś kroimy na dwie równe części. Każdą z nich oprószamy solą, pieprzem i ulubionymi ziołami. Ciasto francuskie przycinamy do odpowiednich rozmiarów, kładziemy na posypaną mąką blaszkę i na 10 minut wkładamy do lodówki żeby się nie rozpłynęło w trakcie przygotowań. Po tym czasie wyjmujemy i nacinamy w następujący sposób: z każdej strony, wzdłuż dłuższego boku robimy nacięcia ok. 8 cm, w odstępach co 1,5-2 cm; pośrodku ciasta mają zostać 4-5 cm niepocięte.

Na tak przygotowanym cieście kładziemy pierś, kieszonki smarujemy masłem, wykładamy podsmażone pieczarki, wierzch przykrywamy plastrem sera.

Zabieramy się do zaplatania paseczków ciasta (na zmianę prawy, lewy, prawy, lewy). Pomiędzy paseczkami powinny zostać maleńkie przerwy, aby kurczak mógł odparować podczas pieczenia.

Gotowe paczuszki wkładamy na 15 minut do lodówki, a potem smarujemy z wierzchu roztrzepanym jajkiem i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200°C. Pieczemy 25-30 minut. Paczuszki powinny zrobić się złociste i kruche.