BEZPŁATNY
OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI

ISSN 1234–7450
NR 07 | 275 | 2018

smakoVITA® poleca

PREPARATY COLVITA

– stabilizują barwę przekroju wyrobów mięsnych.
Polecane do wędzonek, kiełbas i wyrobów homogenizowanych.

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

REGIS® FOOD TECHNOLOGY

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH - NIEBIESKIE STRONY
www.informatormasarski.pl

OUR PASSION YOUR SOLUTION

Nasz pomysł na innowację:

Nadziewarka próżniowa HP3 dla rzemiosła

Prawdziwe regionalne specjały, produkowane według receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie powstają w zakładach rzemieślniczych. Właśnie z myślą o rzemiośle VEMAG stworzył **najmniejszą na świecie nadziewarkę próżniową HP3.** Tym samym dał możliwość przejścia od nadziewarek tłokowych do nadziewarek próżniowych. Sercem maszyny jest **ślimakowa pompa farszu.** Nadziewarka HP3 jest wszechstronna i uniwersalna .Szeroki wybór przystawek oraz osprzętu pozwala na produkcję małych szarż, częstych zmian produktu. Nowy, **dzielony lej** nadziewarek HP3 posiada optymalny i ergonomiczny kształt, ułatwiający załadunek i maksymalne wykorzystanie surowca. A wszystko to w optymalnej cenie w stosunku jakości.

Z przyjemnością przedstawimy Państwu dodatkowe zalety nadziewarki HP3.

VEMAG ANLAGENBAU | VARIOVAC know-how in packaging | K+G WETTER | fomaco FOOD MACHINERY COMPANY | MIVEG | alco food-machines

VEMAG

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**

ORIGINAL HENKELMAN vacuum systems

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

Jakość i trwałość dla najbardziej wymagających

- Blisko 30 modeli w ofercie
- Pakowanie w atmosferze modyfikowanej MAP
- Zastosowanie niezawodnych pomp próżniowych BUSCH
- 100% bezpieczeństwa i niezawodności
- Funkcjonalny design

STOŁOWE

- Pakowarki typu MOJA-TWOJA z listwami o długości od 450 do 1100 mm.
- W wersji automatycznej z przenośnikami taśmowymi.

WOLNOSTOJĄCE

DWUKOMOROWE

- Drukowanie etykiet dla spełnienia wymogów HACCP.

SolArM
ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA METALOWEGO

SolArM s.c.
ul. Węgierska 224A
33-300 Nowy Sącz

tel.: 18 442 21 21
fax.: 18 442 21 20

solarm@solarm.pl
www.solarm.pl

Dzień dobry! Mamy trochę wiadomości z branżowego podwórka, ale wszystko, w lipcowym wydaniu, kręci się dookoła JAKOŚCI. W pigułce wiedzy odpowiadamy na pytanie - jak pakowanie mięsa wpływa na jego jakość? Z jednej strony nasze preferencje i panująca moda a z drugiej trwałość produktu i jego bezpieczeństwo dla nas konsumentów, czyli dążenie do wartości tego, co jemy. Chcąc przedłużyć termin przydatności do spożycia, poszukujemy efektywnych systemów i rozwiązań w opakowaniach mięsnych. Po więcej informacji w tej dziedzinie zapraszamy na /s. 12/.

Za nami 49 dni Przemysłu Mięsnego. Relacjonujemy to wydarzenie dla Państwa. Poza licznymi spotkaniami i konferencjami towarzyszą tej imprezie zmagania wytwórców i producentów o miano najlepszych pod względem jakości. Z przyjemnością prezentujemy produkty będące klasą samą w sobie w przemyśle mięsnym. Zwycięzcom gratulujemy i życzymy dalszego trzymania poziomu najwyższych lotów /s. 40/. Przyjacielskie rozgrywki meczowe branży spożywczej w tenisie ziemnym zostają w pamięci do następnego roku. Tymczasem krótka fotorelacja z XV jubileuszowych mistrzostw Polski i prezentacja zwycięzców /s. 56/.

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

Seria automatycznych wilków kątowych W-200 B oraz W-280 B

MASZYNY I URZĄDZENIA
dla przetwórstwa spożywczego i higieny produkcji

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

- skrócenie procesów poprzez skupienie obróbki w jednej maszynie
- wysoka wydajność
- unikalna konstrukcja ślimaków zapobiega nadmiernemu wzrostowi temperatury podczas rozdrabniania
- uzyskanie różnych stopni rozdrobnienia

NASTRZYKIWARKI SERII SAS

KUTRY PRÓŻNIOWE

SIŁA
NOWYCH TECHNOLOGII

Metalbud
NOWICKI®

www.metalbud.com

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

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

LIPIEC 2018

W NUMERZE

MASZYNY I TECHNOLOGIE

12 Aspekty jakościowe pakowanego mięsa kulinarnego
Dr inż. Jerzy Wajdzik

AKTUALNOŚCI

8, 19 Nowości

40 XLIX Dni przemysłu mięsnego
Beata Łaszkiewicz
Aneta Kern-Jędrychowska

57 XV Jubileuszowe Mistrzostwa Polski Branży Spożywczej w tenisie ziemnym

65,66 Rynek mięsa wieprzowego

67,68 Rynek mięsa wołowego

69 Rynek mięsa drobiowego

INNE

6 Spis reklam

70 Giełda maszyn używanych

80 Cennik reklam

Okładka: Regis

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

Redaktor naczelna:
Katarzyna Urbaniak

Skład:
Błażej Majewski

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

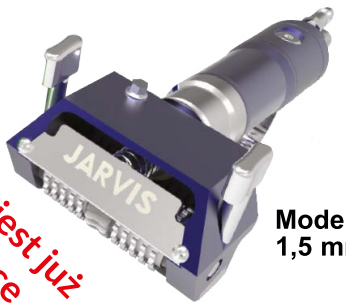
ISSN 1234–7450

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

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

JARVIS®

Pneumatyczna skórowaczka ręczna Model JHS



Jarvis jest już w Polsce

Model JHS-315
1,5 mm

NOWA NIŻSZA CENA
7400 zł/netto

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

NOWA NIŻSZA CENA
2500 zł/netto*
* dotyczy pistoletu
JARVIS PAS Typ C

PTB 992 CE PTB 993

Do zakupionego pistoletu 1000 szt. amunicji gratis!

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

Jarvis oferuje bezpłatny serwis i szkolenia

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

JARVIS®

Światowy lider w dziedzinie Sprzętu do przetwórstwa mięsa

Dodatkowe informacje o sprzęcie na naszej stronie internetowej!

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

SPIS REKLAM

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Aplok	36
Arendt	33
Art-Mas	26
Axis	37
Dadaux	insert
Erka	27
Eurodis	9
Industrial Auctions	10
Jarvis	5, 33
Kagra	38, 39
Master	7, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18
MatChyra	17
Metalbud	3
Młynkol	30
Pek-Mont	25
Plan	23
Regis	I str. okł.
Sekwens	28
Solarm	1, 31, 33, III str. okł.
Sollid	29
SPO-MAS BIS	35
Vemag Polska	21, II str. okł.
Wamma	insert

W następnym numerze

Związki bioaktywne występujące w mięsie

Cechy żywieniowo-kulinarne mięsa wołowego

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE

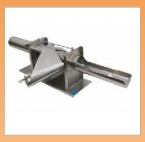
MASTER Sp.j.

Producent i dostawca dla przemysłu mięsnego

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

Aparaty ubojowe

Aparaty ubojowe pneumatyczne



Aplikatory do szynek

Bicze gumowe do myjek

Brzeszczoty do pił taśmowych

Drzwi kwasoodporne

Fartuchy ochronne

Formy siatkowe

Haki

Igły do nastrzykiwarek

Kije wędzarnicze aluminiowe, kwasoodporne

Klipsy do podwiązywania przełyku bydła

Kloce masarskie

Kolumny do formowania mięsa

Koła tworzywowe oraz aluminiowe

Koła dociskowe do skórowaczek i odbłaniarek

Konfiskatory

Kosze na noże, stalki oraz rękawice

Kurtyny paskowe

Listwy narożnikowe

Łapy gumowe do szczeciniarek

Myjki butów

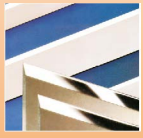
Myjki fartuchów

Naboje do ogłuszania zwierząt

Nośniki noży

Noże do kostkownic

Noże do kutrów



Noże do skórowaczek i odbłaniarek

Noże do wycinania żeberek

Noże pneumatyczne

Noże pneumatyczne do wycinania żeberek

Noże rurkowe do wykrwawiania trzody i bydła

Noże, sita, szarpaki do "wilków"

Noże, sita, głowice kutra Karl-Schnell

Noże trybowniki

Noże żyłkowe do wycinania żeberek

NOWOŚCI

KARGRA

DKS
URZĄDZENIE DO SEGREGACJI KATEGORII 2 I 3 NA UBOJNIE

więcej na stronach: 38, 39

Maszyna do rozdrabniania jelit wieprzowych i wołowych celem oddzielenia treści pokarmowej od struktury jelitowej. Różne warianty załadunków i automatyzacji procesu, dopasowanie zarówno do większych i mniejszych zakładów.
Jakość produktu dopasowana do wymagań klienta!

JARVIS®

PNEUMATYCZNA SKÓROWACZKA RĘCZNA MODEL JHS

więcej na stronach: 5, 33

Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

Model JHS-315
1,5 mm

NOWA NIŻSZA CENA
7 400 zł/netto

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

Do zakupionej skórowaczki 100 szt. ostrzy gratis!

DŁUGOŚCI OSTRZA:
18 cm - 42 zł

DŁUGOŚCI OSTRZA:
13 cm - 28 zł
15 cm - 32 zł

DŁUGOŚCI
OSTRZA:
13 cm - 23 zł
15 cm - 26 zł
17 cm - 28 zł

DOSTĘPNE KOLORY
RĄCZKI:

OSTRZAŁKI

SHARP EASY
INOX

B-SHARP

DŁUGOŚCI OSTRZA:
13 cm - 27 zł
15 cm - 31 zł

SHARP EASY

X-FIL

RĘKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE

DŁUGOŚCI OSTRZA:
13 cm - 24 zł
17 cm - 27 zł

DŁUGOŚĆ
OSTRZA:
20 cm - 49 zł

Eurodis
OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P
ISO 9001
LL-C (Certification)
GAZELE BIZNESU 2017

Ul. Poznańska 16-18
89-203 Zamość k. Bydgoszczy
Tel: 52 384 01 42
info@eurodis.pl • www.eurodis.pl
www.dassaudfils.com

Industrial Auctions BV

Professionals in online auctions for the food and beverage industry

Industrial Auctions prowadzi działalność międzynarodową w sektorze przemysłowym, specjalizuje się w aukcjach on-line - w sprzedaży maszyn, inwentaryzacji i prowadzeniu negocjacji business-to-business.
Maszyny, linie produkcyjne, kompletne firmy są sprzedawane na aukcjach przemysłowych on-line.
Industrial Auctions organizowało aukcje dla:

Nestlé · Vion Food Group · 2 sisters Food Group Every Meal Occasion · FrieslandCampina

Aukcja internetowa maszyn dla przemysłu spożywczego
w imieniu Windsor Food Machinery Ltd w Ashford, Wielka Brytania

Windsor food machinery Ltd

Dzień otwarty: 19 lipca / zakończenie aukcji : 24 lipca

www.Industrial-auctions.com

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

ASPEKTY JAKOŚCIOWE PAKOWANEGO MIĘSA KULINARNEGO

Dr inż. Jerzy Wajdzik

W mięsie kulinarnym uzyskanym w wyniku rozbioru i wykrawania występuje szereg drobnoustrojów w postaci różnych szczepów bakteryjnych pochodzących z powierzchni skóry, bądź błon śluzowych oraz z treści jelit zwierząt rzeźnych, a także z otaczającego surowce mięsne środowiska, tj. z podłoża i wody. Najczęściej spotykanymi drobnoustrojami obecnymi na wychłodzonym mięsie są bakterie z rodzaju *Flavobacterium* i *Psychrobacter* oraz psychrofilne, powodujące psucie się mięsa a reprezentujące rodzaj *Acinetobacter, Pseudomonas* i *Moraxella*. Obecne są także bakteryjne mikroorganizmy G(+) wytwarzające enterotoksyny, ziarniaki z rodzaju *Staphylococcus* i *Micrococcus* oraz różne gatunki bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae*. Tak bogate spektrum mikroflory bakteryjnej powoduje, że w czasie przechowywania chłodniczego mięsa dochodzi do selektywnego jej rozwoju, czyli wzrostu tych drobnoustrojów, które najlepiej dostosowują się do panujących warunków środowiskowych. W warunkach aerobowych, a jednocześnie w temperaturze poniżej 8°C dominują wtedy bakterie G (-), głównie z rodzaju *Pseudomonas*, a zwłaszcza szczepy *Pseudomonas fragi*, *Pseudomonas lundensis*, *Pseudomonas fluorescens*, *Pseudomonas panacis*, *Pseudomonas brenneri*, *Pseudomonas bateli* oraz *Pseudomonas koreensis*. W warunkach chłodniczych pojawiają się również względnie beztlenowe szczepy z rodzaju *Chryseobacterium*. W czasie chłodniczego przechowywania mięsa rozwijać się mogą także chorobotwórcze szczepy *Yersinia enterocolitica*, *Listeria monocytogenes* i *Escherichia coli* oraz groźne bakterie z rodzaju *Streptococcus*, a szczególnie gatunki z rodzaju *Enterococcus*. ➤

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE

MASTER Sp.j.

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

PROMOCJA

medoc | KENTMASTER | B&D | L&W LUMBECK & WOLTER

Bezpłatne testy urządzeń u klienta oraz szkolenia

noże pneumatyczne do skórowania

skórowaczki pneumatyczne do szynek i łopatek

piły pneumatyczne do cięc mięsa i kości

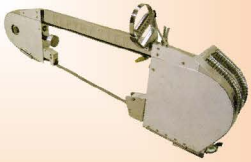
piły do mostka

piły rozbiorowe

piły do ćwiartowania

piły do półtusz - ramowe

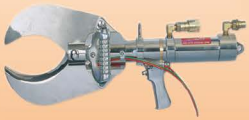
piły do półtusz - tarczowe



piły do półtusz - taśmow

gilotyny do rogów

brzeszczoty taśmowe



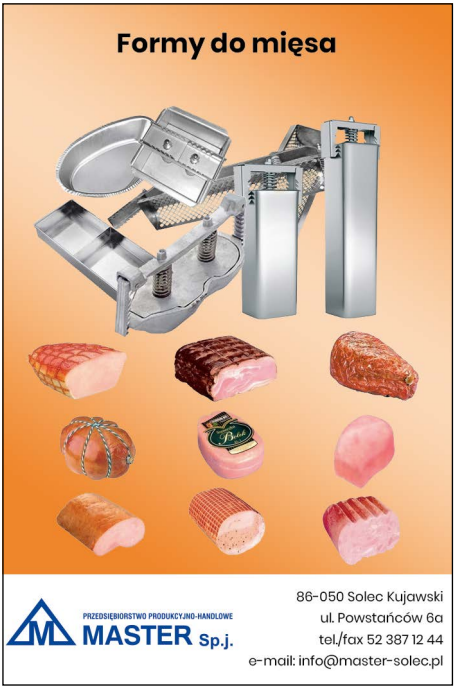
nożyce do kopyt i rogów

tarcze tnące

stacjonarne piły taśmowe

przeciwwagi

Działanie bakterii na mięso jest różnorodne, co przekłada się na wiele niekorzystnych zmian jakościowych w czasie jego chłodniczego przechowywania. Za zbyt ciemną barwę wychłodzonego mięsa jest często odpowiedzialna *Sarcina* (rodzina *Clostridiaceae*) a enterobakterie w postaci pałeczek *Serratia mercescens*, które wykazując dużą aktywność enzymatyczną poprzez wytwarzanie hydrolaz, powodować mogą w takich warunkach rozkład białek oraz tłuszczu a równocześnie wytwarzać czerwony barwnik (pigment prodigiozyna), powodujący czerwoną plamistość mięsa. Natomiast pojawienie się w mięsie kulinarnym pałeczek z rodzaju Proteus, należących również do enterobakterii i wykazujących właściwości gnilne, jest często przyczyną szybkiego jego psucia się.



W warunkach przechowywania chłodniczego mięsa, poza bakteriami, mogą również rozwijać się będące bezwzględnymi tlenowcami grzyby pleśniowe. Niektóre z nich są zdolne do wytwarzania szkodliwych toksyn. Przy ograniczonym dostępie tlenu, pleśnie często wytwarzają enzymy działające hydrolitycznie i amylolitycznie, co w efekcie prowadzi do niekorzystnych zmian i ograniczenia trwałości mięsa. Psychrofilne pleśnie z rodzaju *Thamnidium*, w tym głównie szczep *Thamidium elegans* wytwarzający białą grzybnię i szare zarodniki, mogą powodować psucie się mięsa magazynowanego w chłodniach. W takich warunkach przechowywania niekorzystne zmiany w mięsie powodują także pleśnie z rodzaju *Rhizopus* i *Mucor*. W chłodniach mogą rozwijać się ponadto potencjalnie toksynotwórcze pleśnie, głównie mające możliwość do wytwarzania aflatoksyn, tj. *Aspergillus flavus* i *Aspergillus parasiticus* oraz gatunki z rodzaju *Fusarium*, które potencjalnie są zdolne do wytwarzania mykotoksyn. W praktyce jednak skuteczne wychłodzenie mięsa i przetrzymywanie go w niskich temperaturach ogranicza w dużym stopniu ryzyko powstawanie toksyn pochodzenia pleśniowego, ponieważ nie są to optymalne warunki do wytwarzania tych substancji przez te mikroorganizmy.

W przypadku produkcji mięsa drobiowego do jego zakażenia dochodzi często w wyniku dostępu do niego bakterii występujących na powierzchni piór ptaków, szczególnie tych drobnoustrojów, które cechują się wzrostem ➤

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.

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

Bezpłatne testy urządzeń u klienta oraz szkolenia

PROMOCJA

W ofercie części zamienne do noży krążkowych innych producentów

Nowy Model !!

w warunkach tlenowych i dużą przyczepnością do skóry. Należą one najczęściej do grupy mezofilnych i psychrofilnych bakterii z rodzaju *Pseudomonas*. Bakterie te, ocenia się często jako wskaźnik stanu mikrobiologicznego mięsa, a rozwijają się one w warunkach chłodniczych i wykazują niekiedy zieloną fluorescencję, co jest rezultatem wytworzenia pyoverdiny przez *Pseudomonas fluorescens*. Groźne w przypadku mięsa drobiowego są ponadto bakterie pochodzące z przewodu pokarmowego ptaków, głównie szczepy z rodzaju *Salmonella* oraz mikroaerofilne (rozwój przy stężeniu tlenu 3-6%) G(-) pałeczki z rodzaju *Campylobacter*, które rozwijają się w środowisku sięgającym zawartości 10% dwutlenku węgla, co należy brać pod uwagę przy tworzeniu składu atmosfery ochronnej przy opakowaniu mięsa w systemie MAP. Najważniejszym czynnikiem wpływającym na trwałość mięsa kulinarnego jest zawsze temperatura jego przechowywania. Wiadomo, że im jest ona niższa, tym wolniej namnażają się mikroorganizmy. W zakresie temperatur -1°C do 5°C mogą namnażać się jedynie bakterie psychrofilne i psychrotolerancyjne, które stanowią tzw. mikroflorę chłodni, mogącą jednak psuć mięso, ale tylko bardzo powoli. W temperaturze ok. 0°C rozwijają się głównie niektóre szczepy bakterii z rodzaju *Lactobacillus* i *Enterococcus* oraz niestety również chorobotwórcze szczepy z rodzaju *Listeria*. Natomiast w temperaturze poniżej zera, tj. w przedziale od -1°C do -18°C mogą namnażać się już tylko bakterie kriotolerancyjne oraz pleśnie i drożdże, ale proces ten przebiega powoli.

Poza czynnikami mikrobiologicznymi powodującymi psucie się mięsa niekorzystne zmiany jakościowe następują w nim wskutek działania enzymów własnych mięsa oraz w wyniku zachodzących zmian chemicznych, biochemicznych i fizycznych. Dla utrzymania dobrej jakości, a zarazem trwałości przechowalniczej, jako rezultat działań powodujących wydłużenie terminu przydatności do spożycia mięsa, niezbędne jest stosowanie właściwie dobranych systemów pakowania.

SYSTEMY PAKOWANIA MIĘSA KULINARNEGO

W przemyśle mięsnym w celu przedłużenia terminu przydatności do spożycia mięsa kulinarnego stosuje się ➤

MAT CHYRA

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

Producent wyrobów ze stali kwasoodpornej

Drzwi przesuwne przemysłowe, chłodnicze, mroźnicze

Drzwi zawiasowe przemysłowe, chłodnicze, mroźnicze

Zestaw szatniowy

Myjka fartuchów i butów

Regał ażurowy

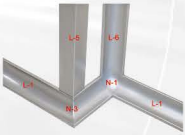
Szafki ze skrytkami

Myjka butów

Konfiskatory

Kratki odwadniające

Kanały odwadniajace z kratką



Listwy narożne

Okapy

Suszarki do butów

Wózki wędzarnicze

Sterylizatory

Wózek na kije wędzarnicze

Ścianka czystości

Szafo-stoły

Stoły

Panele sanitarne

Umywalki

Stojak do worków na śmieci

Stoły rozbiorowe

Stół do jadalni z taboretami

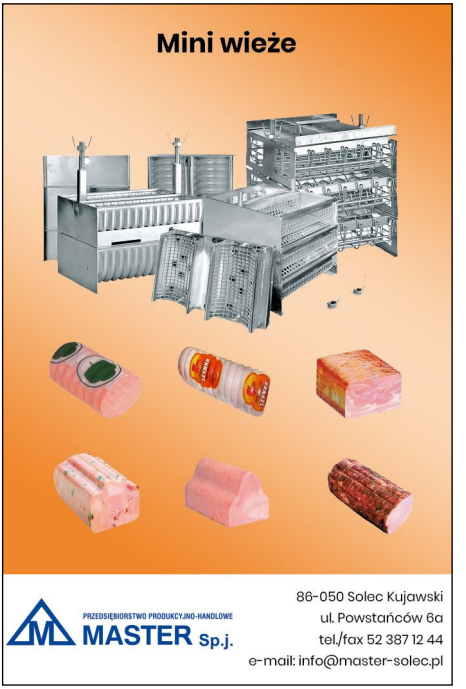
Kloce masarskie

Wózki transportowe

systemy pakowania w atmosferze modyfikowanej, w ramach którego wyróżnia się pakowanie próżniowe VAC (z ang. *Vacuum Packaging*) i pakowanie w modyfikowanej atmosferze gazów MAP (z ang. *Modified Atmosphere Packaging*).

Pakowanie mięsa w systemie Vacuum

Pakowanie w systemie próżniowym polega na umieszczeniu mięsa w opakowaniu z tworzywa o małej przepuszczalności gazów, usunięciu z niego powietrza i szczelnym zamknięciu. Koniecznym warunkiem skuteczności tego sytemu pakowania jest usunięcie ok. 98-99% powietrza z opakowania. Większość mikroorganizmów do rozwoju potrzebuje tlenu, a ze względu na prawie całkowitą jego eliminację w opakowaniu próżniowym, uniemożliwiony jest w takich warunkach wzrost bakterii tlenowych, pleśni czy drożdży. Przyczynia się to znacznie do wydłużenia czasu przydatności do spożycia zapakowanego mięsa, a także pozwala na zachowanie jego odpowiednich a pożądanych przez konsumentów, cech sensorycznych. Należy jednak pamiętać, iż jakość i trwałość zapakowanego próżniowo mięsa zależy w dużym stopniu od tego, czy nie zostało ono wtórnie zanieczyszczone mikrobiologicznie przed pakowaniem, tj. podczas procesów technologicznych (np. w trakcie porcjowania i dzielenia). Z punktu widzenia jakościowego ten system pakowania dodatkowo zapobiega wysuszeniu powierzchniowemu mięsa i tworzeniu się na jego powierzchni twardej przyschniętej i często ciemnej warstwy. W opakowaniu z wytworzoną próżnią mięso jednakże uzyskuje ciemną, nieatrakcyjną dla konsumenta barwę w związku z powstawaniem utlenionej formy mioglobiny (MMb) oraz powstaje w opakowaniu też nieatrakcyjny wyciek przechowalniczy kojarzony często przez konsumenta jako oznaka zepsucia. Dlatego też próżniowo zwykle pakuje się całe mięśnie lub większe elementy kulinarne, a nie małe porcje detaliczne dla konsumenta. Nie biorąc pod uwagę ryzyka tworzenia się niepożądanej metmioglobiny i powstawania wycieków, pakowanie próżniowe jest jednak dobrym sposobem przedłużania okresu trwałości mięs ale głównie odpornych na deformację. ➤



NOWOŚCI

SKÓROWACZKI PNEUMATYCZNE: B&D MODELE: S-1008, S-1009 i S-1011

więcej na stronach: 7, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.

www.master-solec.pl

The World's Number "1" Manufacturer of Portable Power Meat Saws and Hand-Held Skinners
B&D
Since 1924

S-1011
Numery patentów
4 186 462 i
4 451 953

S-1009

S-1008

Waży tylko 889 g
Wszystkie modele dostępne z ust. głębokości 1/16", 1/8" i 3/16"
S-1008 – najmniejsza głowica tnąca dostępna na rynku.

Trzy wydajne, niesamowicie wszechstronne urządzenia – najlepszy wybór do ręcznego skórowania wołów, wieprzy, drobiu, bawołów i ryb.
Wszechstronność - to słowo-klucz wspólne dla tych trzech urządzeń. Idealnie nadają się one do usuwania szczeciny tuczników, plam naskórnych, wykrawania pasów, zrazowej górnej, udźca, ćwierćtuszy tylnej, polędwicy wieprzowej z kością i bez kości, żeberek bydlęcych, golonki oraz do obróbki podgardla i łba. Będą także odpowiednie do usuwania skóry i tłuszczu z szynki surowej i peklowanej, skórowania ryb i usuwania skóry z piersi kurczaka, a także przycinania łopatki indyczej i odbłaniania indyków. Dzięki stosowaniu ręcznych skórowaczek polepszany jest ogólny wygląd produktu - zapewniają one gładkie cięcie na równą głębokość.
Dzięki swojej ciągle ulepszanej konstrukcji urządzenia wyraźnie zwiększają wydajność i przerób tusz. Niezliczone setki zakładów mięsnych i drobiowych odkryły już wyjątkowe zalety płynące z instalacji tego rewolucyjnego narzędzia pneumatycznego na swoich liniach.

Obecnie coraz częściej stosuje się nowe metody pakowania próżniowego, takie jak Pi-VAC i pakowanie próżniowe z efektem skin. Pierwsza z nich polega na zapakowaniu mięsa od razu po uboju w specjalną folię ściśle przylegającą do mięsa. Metoda ta powinna być używana wtedy, gdy zastosowany zostanie rozbiór i wykrawanie mięsa ciepłego, tj. jeszcze przed wystąpieniem stężenia pośmiertnego (*rigor mortis*). Pozwala ona na znaczną poprawę kruchości mięsa oraz minimalizację wycieku soku mięsnego w trakcie przechowywania. Dzięki zastosowaniu takiej nowoczesnej metody pakowania i dobranych do tego odpowiednich materiałów opakowaniowych udało się uniknąć dotychczasowych problemów związanych z tradycyjnymi metodami pakowania. Świeże mięso wskutek wytworzonego podciśnienia zasysane jest do rękawa, co niweluje trudności z tradycyjnym zapakowaniem mięsa ciepłego, które charakteryzuje się zawsze kleistą powierzchnią. Użycie trwale elastycznych materiałów opakowaniowych pozwala ponadto uniknąć denaturacji powierzchni mięsa pakowanego w worki termokurczliwe a zachodzącej w trakcie ich obkurczania. Z kolei w opakowaniu próżniowym z efektem skin produkt znajduje się na tacce i jest otoczony folią, ściśle do niego przylegającą. W opakowaniu tym stosuje się folię z funkcją samoistnego usuwania pary wodnej, co pozwala nawet na przygotowanie mięsa do spożycia bezpośrednio w opakowaniu, czyli bez konieczności zdejmowania folii, czy też jej przekłuwania. Mięso umieszczone w takim opakowaniu może nadal dojrzewać, dzięki czemu poprawia się jego kruchość oraz walory smakowe. Jednak cena takiego opakowania jest kilkakrotnie wyższa od tradycyjnego opakowania próżniowego i wobec tego w praktyce znajduje realne zastosowanie w przypadku pakowania kulinarnego mięsa wołowego oraz owczego poddawanego dojrzewaniu.

Wszelkie mięsa pakowane próżniowo należy przechowywać bezwzględnie w warunkach chłodniczych i to najlepiej w warunkach nieprzekraczania temperatury wynoszącej 3°C. Niespełnienie takich kryteriów może być przyczyna rozwoju mikroflory beztlenowej oraz względnie beztlenowej. W czasie magazynowania mięs zapakowanych próżniowo dominującą mikroflorą stają się bakterie fermentacji mlekowej, które mogą stanowić nawet 99% całej obecnej mikroflory. Ich skuteczność działania i przydatność dla jakości zapakowanego mięsa jest powodowany konkurencyjnym wobec innych procesów metabolizmem związanym z procesem fermentacyjnym. Powstający w efekcie kwas mlekowy, obniżając wartość pH środowiska, ogranicza rozwój drobnoustrojów patogennych (np. *Listeria monocytogenes, Yersinia enterocolitica*), bakterii gnilnych z rodzaju *Pseudomonas* oraz bakterii *Moraxella* i *Acinetobacter*. Ten ostatni rodzaj, mimo że należy do drobnoustrojów względnie chorobotwórczych, nie jest jednak dużym zagrożeniem dla trwałości przechowywanego w warunkach próżniowych mięsa ze względu na możliwości wzrostu tych drobnoustrojów tylko w warunkach tlenowych. Natomiast bakterie z rodzaju *Pseudomonas*, będące tlenowcami, wzrastają ➤

VEMAG
ANLAGENBAU

DOJRZEWANIE W DOBRYM KLIMACIE

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

VEMAG
ANLAGENBAU

Jakość
Bezpieczeństwo
Rentowność

Zapraszamy do kontaktu z Regionalnymi Kierownikami Sprzedaży i Handlowcami:

Waldemar Grochal
tel. 882 14 87 08

Marcin Kühn
tel. 882 14 87 07

Stanisław Pieńkowski
tel. 882 14 87 10

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**

Firma PROBITECH POLAND CORP Sebastian Górecki
zrealizowała projekt pn.
„Wsparcie procesów badawczo-rozwojowych w „PROBITECH POLAND CORP" poprzez zakup infrastruktury B+R oraz aparatury naukowo-badawczej, niezbędnych do realizacji prac B+R w obszarze innowacyjnych klipsów aluminiowych do zamykania osłonek wędliniarskich",
współfinansowany ze środków UE, tj. Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach **Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020**.
W wyniku realizacji projektu Beneficjent zakupił infrastrukturę B+R oraz aparaturę naukowo-badawczą oraz rozpoczął prowadzenie prac B+R w zakresie opracowania, poddania badaniom, testom, pracom doświadczalnym i rozwojowym oraz wdrożenia nowatorskiej i innowacyjnej na skalę światową konstrukcji (materiałowo-technicznej) aluminiowych klipsów wędliniarskich do zamykania osłonek wędliniarskich.

Fundusze Europejskie Program Regionalny | Rzeczpospolita Polska | Województwo Kujawsko-Pomorskie | Unia Europejska Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego

Firma **PROBITECH POLAND CORP Sebastian Górecki**
zrealizowała projekt pn.
„Wprowadzenie na rynek - klipsów aluminiowych CLIPSAR® do zamykania osłonek wędliniarskich - innowacyjnego na skalę światową, znacząco ulepszonego produktu o unikalnych właściwościach", współfinansowany ze środków UE,
tj. Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach **Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020**.
W wyniku realizacji projektu Beneficjent zdywersyfikował działalność firmy, rozszerzył jej ofertę, planuje zatrudnienie nowych osób.

Fundusze Europejskie Program Regionalny | Rzeczpospolita Polska | Województwo Kujawsko-Pomorskie | Unia Europejska Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego

PLAN
Kochaniec & Limanówka

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

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

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

medoc

MAJA

srebrny certyfikat solidna firma 2013 trzykrotny laureat programu

niestety również w warunkach beztlenowych, ale tylko w środowisku z obecnością NO_3^-.

Środowisko wytworzone w opakowaniach systemu Vac umożliwia także rozwój chorobotwórczym enterobakteriom należącym do względnych beztlenowców z rodzaju Listeria, które stanowią czynnik etiologiczny listeriozy. Rozwijające się natomiast w warunkach próżniowych bakterie z rodzaju Lactobacillus stają się konkurencyjne w stosunku do innych drobnoustrojów poprzez zabieranie im substancji odżywczych, przez co utrudniają w rezultacie ich wzrost. Niektóre z bakterii fermentacji mlekowej dodatkowo wytwarzają bakteriocyny hamujące wzrost innych bakterii a heterofermentatywny szczep Leuconostoc carnosus wzrastający już przy 2°C w warunkach beztlenowych skutecznie hamuje rozwój groźnej *Listeria monocytogenes*. Niestety, niekontrolowany wzrost bakterii fermentacji mlekowej może być jednak przyczyną psucia się mięsa zapakowanego próżniowo. Dochodzi do tego najszybciej wtedy, gdy bakterie te wytwarzają poza kwasem mlekowym inne matabolity. Psucie objawia się wtedy wyczuwalnym zapachem kwaśnym, określanym często jako serowy. Ponadto heterofermentatywne szczepy *Lactobacillus viridescens* są przyczyną powstawania w zapakowanym mięsie niekorzystnych zmian organoleptycznych. Wytwarzając nadtlenek wodoru przy aerobowym swoim wzroście, utleniają w ten sposób barwniki hemowe, co prowadzi w efekcie do odchyleń w zakresie barwy mięsa charakteryzowanej jako pojawienie się barwy szaro-zielonej.

Częstą przyczyną psucia się mięsa zapakowanego próżniowo są również bakterie *Brochothrix thermosphacta*, które dostają się do niego ze skóry zwierzęcia. Te G(+) pałeczki należące do rodziny *Enterobacteriaceae* namnażają się głównie właśnie w warunkach beztlenowych lub przy małej zawartości tlenu oraz przy wartości pH wynoszącej 5-9 jednostek. Bakterie te produkują lotne produkty swojej przemiany materii, które są odpowiedzialne za niepożądany zapach zapakowanego mięsa. Warunki pakowania mięsa w otoczeniu niskiego stężenia tlenu (warunki próżniowe) sprzyjają również rozwojowi przetrwalnikujących beztlenowych bakterii z rodzaju *Clostridium*, które w środowisku o dużej zawartości białka prowadzą do procesów gnilnych z wytwarzaniem amin, H_2S i NH_3. Niektóre szczepy z tego rodzaju należą do gatunków psychrofilnych (np. *Clostridium gasigenes, Clostridium putrefaciens*) i mogą powodować kwaśnienie mięsa połączone ze zmianą jego zapachu. Z grupy bakterii chorobotwórczych w mięsach zapakowanych próżniowo może rozwijać się również groźny i chorobotwórczy, wytwarzający neurooksynę (botulina) szczep *Clostridium botulinum*, który trafia do mięsa jako zanieczyszczenie pochodzące z gleby, wody czy treści pokarmowej ubijanych zwierząt. Zabarwienie na zielono wyciekającego soku mięsnego i niekiedy zewnętrznej warstwy tłuszczu w czasie przechowywania próżniowego mięsa może być wynikiem rozwoju względnie beztlenowych bakterii *Shewanella putrefaciens*, którym sprzyja środowisko o wartości pH≥6,0. Bakterie te ➤

PEK-MONT®

PRODUCENT MASZYN I URZĄDZEŃ DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO ORAZ OCZYSZCZALNI ŚCIEKÓW

tunele ◆ schładzania wędlin

komory ◆ wędzarniczo- -parzelnicze

Myjki kijów ◆

Więcej informacji na www.pekmont.pl

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

masownice próżniowe
masownice przelotowe

linie uboju trzody
linie uboju bydła

linie rozbioru wieprzowego
linie rozbioru wołowego
linie rozbioru drobiu

linie magazynowe
transportery pojemników

wyposażenie technologiczne
drzwi
odwodnienia
sprzęt drobny

oczyszczalnie ścieków komunalnych

oczyszczalnie ścieków przemysłowych

WIĘCEJ NA:

ul. Spółdzielcza 30
09-230 Bielsk

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

WWW.PEKMONT.PL

powodują powstawanie niekorzystnego zapachu w mięsie przechowywanym próżniowo.

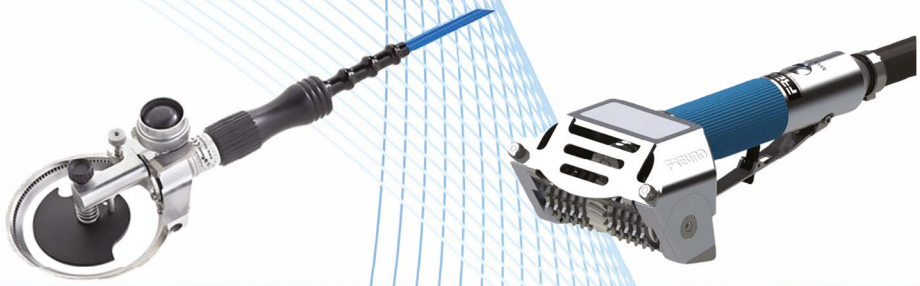
Pakowanie próżniowe nastręcza niestety także wiele problemów natury sensorycznej i jakościowej, ale nie ograniczających możliwości przechowalniczych mięsa. Po dłuższym przechowywaniu mięsa zapakowanego w tym systemie powstaje w opakowaniu „zapach opakowania próżniowego" wywołany aktywnością drobnoustrojów. Poza tym dłuższe przechowywanie w próżni wywołuje w niepożądanym stopniu nadmierną kruchość mięsa oraz zmiany jego barwy wskutek powstania metmioglobiny (Fe+3), spowodowanej działaniem obecnego w ilości resztkowej tlenu w opakowaniu. Niekorzystne dla jakości sensorycznej mięsa zapakowanego próżniowo, a zwłaszcza jego barwy jest obecność w opakowaniu tlenu przekraczająca poziom 1%. Przyczyną takiego powszechnego zjawiska przy pakowaniu mięsa w systemie próżniowym może być poza ewentualnym rozhermetyzowaniem opakowania, niedostateczny poziom wytworzonej próżni. Obecny już na tak niskim poziomie tlen wpływa destrukcyjnie na barwę zapakowanego mięsa, prowadząc do powstawania metmioglobiny. Istotny jest fakt, że utleniona forma mioglobiny najintensywniej jednak tworzy się przy zawartości tlenu w opakowaniu na poziomie 5-10%. Destrukcyjne działanie tlenu na natywne barwniki hemowe jest potęgowane dodatkowo przez ➤

ERKA

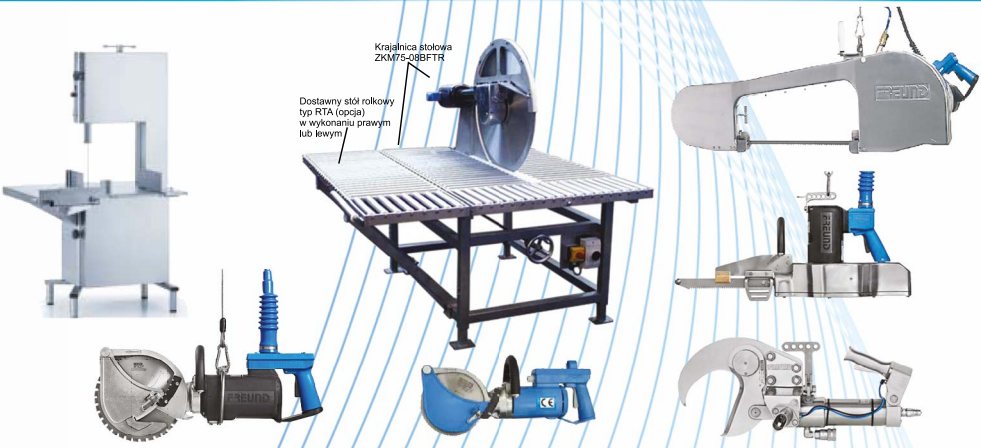
SPRZĘT DO UBOJU I ROZBIORU

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

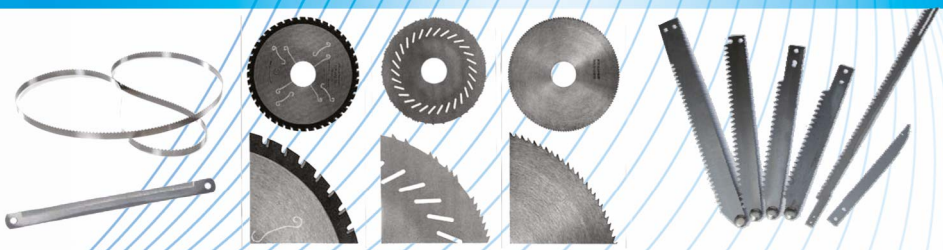
TRYMERY I SKÓROWACZKA



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

promienie słoneczne i wzrost temperatury powyżej 6°C. System pakowania próżniowego może powodować również negatywną deformację zapakowanych elementów mięsa oraz sklejanie się kawałków zapakowanego mięsa. Przy tym systemie pakowania należy ponadto liczyć się z występowaniem niepożądanych wycieków, którym sprzyja wytworzone podciśnienie w opakowaniach.

Pakowanie mięsa w systemie MAP

System pakowania MAP oparty jest na wykorzystaniu mieszaniny gazów ochronnych o odpowiednio dobranym składzie, którymi zastępuje się powietrze. W praktyce z gazów ochronnych stosuje się tlen, dwutlenek węgla i azot. Podstawą pakowania w atmosferze modyfikowanej jest wytworzenie wewnątrz opakowania warunków do odpowiednio zrównoważonego przedłużenia terminu przydatności do spożycia zapakowanego mięsa przy równoczesnym zagwarantowaniu jego wysokiej jakości.

Każdy z gazów znajdujących się w opakowaniu pełni określoną funkcję. Dwutlenek węgla stanowiący gaz ochronny ma właściwości inhibitujące rozwój bakterii tlenowych i pleśni. Jednocześnie jest on w zasadzie obojętny smakowo i zapachowo. Przy stężeniu dwutlenek węgla w atmosferze modyfikowanej na poziomie co najmniej 20%, dwukrotnie zmniejsza się szybkość ➤

Sollid

www.sollid.pl

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

PARTNER PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

Osłonek
DUŻYCH KALIBRÓW
120 - 160 itp:

Posiadamy na magazynie szeroki wybór: **dostępny od ręki**

Pończochy MERC
na szynki (dobrze zdejmowalne

Siatka elastyczna Merc–net posiada następujące cechy:

- Bardzo wysoką elastyczność (duży obkurcz - brak pęcherzy powietrznych na przekroju wyrobu)
- Umożliwia wędzenie produktu metodą: Tradycyjną oraz Dymem **w Płynie „BLACK"**
- Minimalizuje straty podczas plasterkowania
- Łatwe zdejmowanie z produktu (nie powoduje uszkodzeń powierzchni)
- Posiada specjalnie dopracowaną strukturę (stanowi barierę przed wypływaniem solanki z wyrobu)

Polecane w szczególności do:
- Szynek z pełnych mięśni
- Szynki z nogą „KITA"
- Produktów z łopatki
- Schabów

Rozmiary pasujące do tub aplikatorów: 60, 75,110, 180

Postać Handlowa:
- Siatki są zwinięte w rolkę o długości 50 mb
- Każda rolka siatki jest zapakowana w oddzielnym oznakowanym worku

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

Osłonek **SPECJALNYCH DO FORM**
o dużym przepełnieniu, obkurczu
nawet do form nieregularnych

Siatki
do Ozdobnego pakowania cienkich kiełbas np.:2-3szt

Osłonek barierowych do WĘDZENIA

Osłonek **Barierowych**
w różnych **kolorach** i rozmiarach
w Dobrych CENACH

Osłonki tzw. **„TECHNOLOGICZNE"**
do PLASTERKOWANIA w różnych rozmiarach

Pętelki

Klipsy TECHNOPACK

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

Letnie WIETRZENIE MAGAZYNÓW (do wyczerpania zapasów)

32 323 00 14

e-mail: biuro@sollid.pl

wzrostu bakterii tlenowych. Dodatkowo, w przypadku mięsa naturalnie charakteryzującego się dużą zawartością wody, gaz ten wpływa na obniżenie wartości pH, gdyż rozpuszczając się w wodzie, tworzy kwas węglowy. W rezultacie następuje obniżenie się wartości pH na powierzchni zapakowanego wyrobu mięsnego o ok. 0,2-0,4 jednostki. Należy jednak pamiętać, iż w porównaniu z pozostałymi składnikami mieszaniny gazów, ma on jednak największą zdolność przenikania przez materiały opakowaniowe. Dlatego też w przypadku opakowań w systemie MAP konieczne jest użycie materiałów opakowaniowych o wysokiej barierowości wobec stosowanych gazów. Tlen w opakowaniu ze świeżym mięsem kulinarnym wpływa natomiast na stabilizację barwy, gdyż w jego obecności podstawowy barwnik hemowy mięsa obecny na jego powierzchni ulega utlenowaniu i występuje głównie w formie oksymioglobiny (Fe+2) o pożądanej czerwonej barwie. Prócz tego tlen obecny w opakowaniach z mięsem zapobiega namnażaniu się bakterii beztlenowych. Jednak z drugiej strony powoduje on autooksydację tłuszczów, utlenianie witamin, reakcje enzymatycznego ciemnienia oraz umożliwia rozwój bakterii tlenowych, w tym gnilnych z rodzaju *Pseudomonas* oraz oportunistycznych bakterii z rodzaju *Proteus*, które wytwarzając proteazy, rozkładają białko, co w efekcie prowadzi do psucia się mięsa zapakowanego w atmosferze zawierającej tlen. Jako składnik mieszaniny ochronnej, gaz ten ➤

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

tecnovac
MACCHINE CONFEZIONATRICI - PACKAGING MACHINES

AUTOMATYZACJA PROCESU PAKOWANIA

SZEROKA GAMA NOWOCZESNYCH, INNOWACYJNYCH MASZYN

- uszczelnienie i zgrzanie każdego rodzaju tacek
- wydajny system pakowania w próżni, MAP lub z efektem „skin”
- rozwiązania dla małych producentów jak i zautomatyzowanych zakładów
- idealne do pakowania gotowych posiłków
- wykonane w całości ze stali nierdzewnej
- modele Olypia, Athena i Orion

ZGRZEWARKI DO TACEK

- szybki i precyzyjny system pakowania w próżni, MAP lub z efektem „skin”
- wysoka wydajność i oszczędność energii
- umożliwiają stworzenie całego opakowania o różnych kształtach i wielkościach
- niezawodne rozwiązanie zwiększające wydajność
- przeznaczone do produktów spożywczych
- możliwość pakowania w tlenie
- stabilna konstrukcja ze stali nierdzewnej

MASZYNY TERMOFORMUJĄCE

SolArM
ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA METALOWEGO

SolArM s.c.
ul. Węgierska 224A
33-300 Nowy Sącz

tel.: 18 442 21 21
fax.: 18 442 21 20

solarm@solarm.pl
www.solarm.pl

przydatny okazuje się w składzie mieszanin gazowych stosowanych do świeżego mięsa bogatego w natywne barwniki hemowe (Mb, Hb), gdzie powoduje ich utlenowanie (tworzenie się m.in. oksymioglobiny). Dla optymalnego przebiegu procesu utlenowania jego ilość powinna sięgać w składzie mieszaniny gazów od 20% do nawet 80% w zależności od rodzaju gatunkowego mięsa. Jego relatywnie duża ilość jest szczególnie pożądana w przypadku wołowiny, baraniny i mięsa zwierzyny łownej, czyli mięs bogatych w barwniki hemowe. Do pakowania mięsa o małej podaży barwników hemowych (np. drobiowe mięśnie piersiowe)ilość tlenu w atmosferze modyfikowanej ulega znacznemu obniżeniu i sięga nawet poziomu bliskiemu zeru. Ilość tlenu w opakowaniach systemu MAP i jego odpowiednie ciśnienie cząstkowe powinno zawsze gwarantować tworzenie się pożądanej oksymioglobiny (Mb·O2) o żywo-czerwonej barwie. Ograniczenie ilości dostępu tlenu do zapakowanego mięsa prowadzi bowiem do powstawania niekorzystnej brunatno-szarej metmioglobiny (MMb), która obniża jakość sensoryczną zapakowanego mięsa. Z tego względu, dla ukształtowania pożądanej czerwonej barwy mięsa zapakowanego, istotna jest właściwa ilość tlenu w opakowaniach na poziomie gwarantującym skuteczne utlenowanie obecnej mioglobiny. Niezbędnym czynnikiem skuteczności tworzenia się oksymioglobiny jest łatwy dostęp tlenu do powierzchni zapakowanego mięsa w opakowaniu. Stąd opakowania powinny uniemożliwiać powstawanie styków pomiędzy ich ściankami a powierzchnią zapakowanego mięsa. Azot jako składnik atmosfery ochronnej pełni funkcję gazu obojętnego, wypełniającego tylko opakowania, ponieważ zapobiega ich „zapadnięciu się", powodowanego zmianami stężenia dwutlenku węgla w atmosferze modyfikowanej. Ponadto, gaz ten używany jest w celu wyparcia resztkowej pozostałości tlenu (składnik powietrza) ze składu tworzącej się atmosfery wewnątrz opakowania powstającej z CO_2 i N_2. Wyeliminowanie ze składu tlenu, zapobiega także utlenianiu kwasów tłuszczowych, co wpływa pozytywnie na poprawę trwałości zapakowanego mięsa, co może być przydatne w praktyce przy pakowaniu mięsa drobiowego pochodzącego z mięśni piersiowych i niektórych mięs garmażeryjnych.

Skład mieszaniny gazów nie jest jednak stały w czasie przechowywania zamkniętych opakowań w systemie MAP, co jest rezultatem przenikania gazów przez materiał opakowaniowy oraz zachodzących procesów biochemicznych w zapakowanym mięsie. Stąd niezbędna jest właściwa proporcja ilościowa składników mieszaniny gazów dostosowana zawsze do rodzaju gatunkowego pakowanego mięsa oraz dobór odpowiedniego materiału opakowaniowego pod kątem jego przepuszczalności dla gazów tworzących atmosferę ochronną. Wzajemne proporcje gazów w opakowaniach MAP z obecnością dwutlenku węgla zostają najczęściej naruszone wskutek absorpcji tego gazu przez mięso i rozpuszczania się go w wodzie. W efekcie może występować wtedy wspomniane już wcześniej zapadanie się ➤

JARVIS®

Pneumatyczna skórowaczka ręczna Model JHS

NOWA, NIŻSZA CENA

7400 zł/netto

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

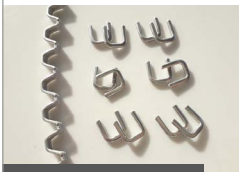
Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

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

SolArM
ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA METALOWEGO

POLSKI PRODUCENT KLIPSÓW

Idealna jakość i gwarancja bezpieczeństwa



- produkujemy z aluminium najwyższej jakości,
- oferujemy pełną gamę wielkości i twardości,
- dostępne klipsy typu U oraz taśmowe,
- najniższe ceny na rynku i ekspresowe dostawy.

KLIPSY

PĘTELKI

- szeroka gama kolorów,
- idealne do wszystkich modeli klipsownic,
- bardzo mocne, odporne na wysoką temperaturę oraz wilgoć,
- oferujemy pętelki na taśmach oraz luzem.

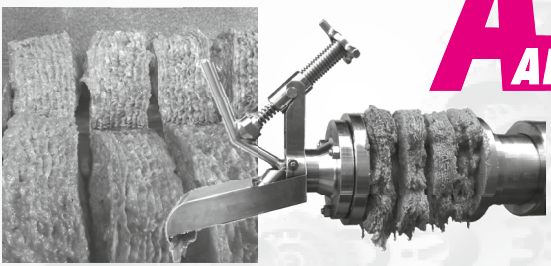
SolArM s.c.
ul. Węgierska 224A
33-300 Nowy Sącz

tel.: 18 442 21 21
fax.: 18 442 21 20

solarm@solarm.pl
www.solarm.pl

ODKOSTNIARKI KOMPLETNE ORAZ GŁOWICE

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



ARENDT

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

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

W nasze głowice wyposażamy „wilki" różnych wytwórców

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

opakowania, które w praktyce niweluje odpowiednia zawartość azotu w mieszaninie gazów tworzących atmosferę ochronną.

Bezpieczeństwo mikrobiologiczne związane z pakowaniem wyrobów mięsnych w systemie MAP nie jest dostatecznie jeszcze poznane. Ten system pakowania najlepiej sprawdza się w pakowaniu wyrobów mięsnych o bardzo dobrej czystości mikrobiologicznej. Na efekt trwałościowy zapakowanego mięsa duży wpływ ma zawsze skład mieszaniny gazów. Najbardziej istotny dla trwałościowego efektu przechowalniczego dwutlenek węgla skutecznie inhibituje bakterie G(-), w tym z rodzaju *Pseudomonas, Acinetobacter, Moraxella* oraz z rodziny *Enterobacteriaceae*. Gaz ten niestety nie hamuje rozwoju wielu drobnoustrojów beztlenowych i względnie beztlenowych (np. z rodzaju *Lactobacillus, Aeromonas* i chorobotwórczych szczepów *Yersinia*). Zmodyfikowana atmosfera gazowa nie wpływa również znacząco na wzrost beztlenowych bakterii patogennych. W produktach pakowanych w atmosferze o dużej zawartości CO_2 dominującą mikroflorą stają się bakterie fermentacji mlekowej, które mogą być jednak dodatkowym, w początkowym etapie przechowywania czynnikiem konserwującym, wskutek wytwarzania metabolitycznego kwasu mlekowego. Zbyt nadmierny ich rozwój powoduje niestety już niekorzystne kwaśnienie oraz pogorszenie się barwy zapakowanych mięs kulinarnych. Pakowanie mięsa przy zastosowaniu systemu MAP w atmosferze pozbawionej tlenu nie hamuje również rozwoju bakterii Clostridium botulinum, które namnażają się w warunkach beztlenowych już od temperatury minimalnej wynoszącej 3,3^{O}C. Stąd w okresie chłodniczego przechowywania zapakowanych mięs w warunkach beztlenowych może dochodzić do produkowania przez te drobnoustroje niebezpiecznych neurotoksyn. Skutecznym sposobem niedopuszczającym do namnażanie się bakterii z rodzaju Clostridium jest wprowadzenie do składu atmosfery ochronnej opartej na CO_2 i N_2 minimum ok. 5% tlenu. Warunki takie już skutecznie eliminują ryzyko rozwoju szczepów *Clostridium botulinum*.

Z punktu widzenia jakościowego, produkty pakowane w systemie MAP, nie ulegają deformacji i sklejaniu się. Pakowanie tego typu zapobiega również nadmiernym wyciekom soków mięsnych i pozwala przy odpowiednim doborze jakościowym i ilościowym mieszaniny gazów na wytworzenie atrakcyjnej konsumencko barwy zapakowanych mięs. ■

Literatura

1. Anonim (2008): Porównanie opakowań typu MAP i skin. „Mięso i Wędliny” nr 2
2. Borowy T., Kubiak M.S. (2008): Pakowanie mięsa ciepłego w systemie Pi-VAC „ Gospodarka Mięsna” nr 12
3. Hać-Szymańczuk E.(2012): Mikroflora próżniowo pakowanych produktów mięsnych „Gospodarka Mięsna” nr 5
4. Hać-Szymańczuk E.(2013): Aspekty technologiczne pakowania w zmodyfikowanej atmosferze „Gospodarka Mięsna” nr 5

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

Producent części zamiennych do maszyn Masarniczych z tradycją wieloletnią

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

MASZYNY MASARNICZE NOWE I PO GENERALNYM REMONCIE

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

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

systemy informatyczne

aplok

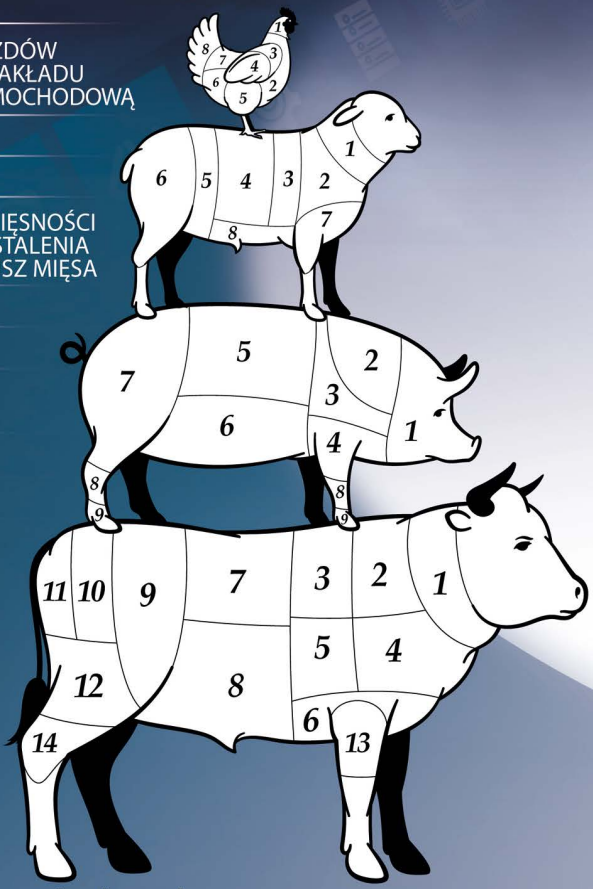
ul. Pojezierska 97, 91-341 Łódź
tel.: 42 654 48 56, aplok@aplok.pl

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

Wagi dla przemysłu mięsnego

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

KA-GRA

INNOWACYJNE ROZWIĄZANIE 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 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.

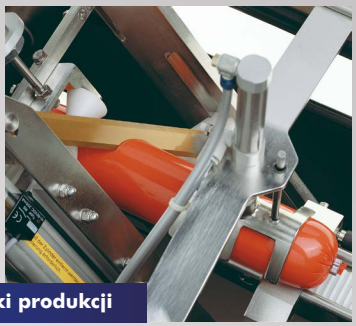
Firma KA-GRA jest przedstawicielem firmy FRONTMATEC na rynku polskim.

ZAJMUJEMY SIĘ DOSTARCZANIEM INNOWACYJNYCH ROZWIĄZAŃ Z DZIEDZINY:

Budowy wieprzowych, wołowych i jagnięcych linii rozbiorowych

Mycia i czyszczenia elementów poubojowych

Kompleksowych rozwiązań logistycznych w zakładach produkcyjnych



Automatyki produkcji

PRZEMYSŁU MIĘSNEGO I SPOŻYWCZEGO

KA-GRA

DKS – URZĄDZENIE DO SEGREGACJI KATEGORII 2 I 3 NA UBOJNIE

Maszyna do rozdrabniania jelit wieprzowych i wołowych celem oddzielenia treści pokarmowej od struktury jelitowej. Różne warianty załadunków i automatyzacji procesu, dopasowanie zarówno do większych i mniejszych zakładów. Jakość produktu dopasowana do wymagań klienta!

Higiena pracowników oraz narzędzi pracy

PRODUKCJA WYROBÓW ZE STALI KWASOODPORNEJ, POD SPECYFIKACJĘ KLIENTA, UZUPEŁNIA OFERTĘ O:

Meble KO

Wyposażenie szatni KO

Kolumny parzelnicze

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

XLIX DNI PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

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

17 maja 2018 roku w Warszawie odbyły się po raz czterdziesty dziewiąty pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi DNI PRZEMYSŁU MIĘSNEGO pt. „Zmiany na rynku mięsa". Równolegle odbyło się sympozjum Naukowo-Techniczne pt. „Postęp w Technologii Mięsa. Nauka – Praktyce", które poprowadził dr inż. Piotr Szymański. Na spotkaniu wygłoszono trzy referaty plenarne oraz zaprezentowano 23 doniesienia naukowe. W drugiej części spotkania ogłoszono wyniki Konkursu „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym" WIOSNA 2018 oraz odbyła się wystawa i degustacja nagrodzonych produktów. Przybyłych na spotkanie gości powitał Dyrektor Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im prof. Wacława Dąbrowskiego w Warszawie prof. dr hab. inż. Artur Hugo Świergiel.

Organizatorem konferencji był Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego, we współpracy ze Stowarzyszeniem Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego oraz Fundacją Techniki Polskiej.

Pierwszy wykład pt. „Afrykański Pomór Świń – problemy i zagrożenia" przedstawił Pan Grzegorz Woźniakowski z Państwowego Instytutu Weterynaryjnego w Puławach. Prelegent omówił czym jest afrykański pomór świń (ASF) - jest to choroba zakaźna świń wywołana przez wirus afrykańskiego pomoru (ASFV). Autor przedstawił historię rozwoju tej zakaźnej choroby świń oraz perspektywy rozwoju ASF u dzików i świń. Pierwszy przypadek ASF stwierdzono w Afryce. W 1957 r. wirus ten wykryto w Portugalii. W Polsce pierwszy przypadek ASF stwierdzono w 2014 r. przy granicy z Białorusią. Śmiertelność wśród świń zakażonych ASF wynosi prawie 100% po ok. 7-10 dniach od wystąpienia wirusa, natomiast w przypadku wolno żyjących zwierząt afrykańskich świniowatych, jak również wśród dzików europejskich choroba przebiega bezobjawowo, co sprzyja szerzeniu się ASFV wśród dzików. Pierwsze ognisko ASF w Polsce odnotowano w lipcu 2014 r. we wsi Zielona. Do najczęstszych przyczyn wystąpienia ognisk ASF zaliczono: zakupy zakażonych świń, karmienie świń zanieczyszczoną paszą, kontakt świń z zakażonymi dzikami. W zwalczaniu tej choroby konieczny jest kontrolowany i właściwie zorganizowany odstrzał dzików (głównie samic) oraz zaprzestanie dokarmiania dzików. Gwałtowny wzrost tempa szerzenia się choroby u dzików może spowodować poważne problemy w populacji trzody chlewnej. Zasadne jest zatem wprowadzenie ogrodzeń w gospodarstwach rolnych utrzymujących świnie na obszarach, gdzie stwierdza się obecność dzików, celem bioasekuracji.

Drugi wykład przedstawił Pan Stanisław Tyszkiewicz Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego pt. „Mięso wołowe. Tusze i elementy. Pierwsza polskojęzyczna norma Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ". Prelegent omówił zagadnienia związane z normą na mięso wołowe EKG/ONZ, która powstała w wyniku prac Grupy Roboczej ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych. Wersja normy w języku polskim, głównie w zakresie tłumaczenia specyficznych nazw elementów handlowych, została opracowana przez Polskie Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego. W normie tej przyjęto zestaw ilustracji półtusz i elementów rozbioru z podziałem anatomicznym na poszczególne mięśnie oraz łacińskie nazwy pochodzący z australijskiej normy „Handbook of Australian Meat". Celem powstania niniejszej normy jest uniemożliwienie fałszerstw polegających na zamianie cenniejszych sortymentów mięsa na mniej cenne oraz możliwość sprawdzenia deklarowanych cech szczególnych danego sortymentu.

Ostatni wykład pt. „Rynek mięsa w Polsce i na świecie. Stan obecny i perspektywy" wygłosiła Pani Marzena Trajer z Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa. Prelegentka omówiła zmiany na rynku mięsa obserwowane w ciągu ostatnich lat. Globalna produkcja wieprzowiny i drobiu wykazuje trend wzrostowy. Podobne tendencje obserwuje się w produkcji wołowiny, jednak tempo tego wzrostu jest wolniejsze niż w przypadku wieprzowiny i drobiu. W Polsce produkcja mięsa jest jedną z ważniejszych gałęzi produkcji rolniczej, co wiąże się z korzystnymi warunkami do rozwoju produkcji zwierzęcej i dużym potencjałem użytków

rolnych do chowu zwierząt. W roku 2016 Polska zajmowała 4. miejsce w UE pod względem wolumenu produkcji mięsa (drobiu, wieprzowiny i wołowiny). Nasz kraj jest liderem UE w produkcji drobiu, czwartym producentem wieprzowiny oraz siódmym wołowiny. Polska jest samowystarczalna w produkcji mięsa wołowego i drobiowego. Nadwyżki produkcji kierowane są na eksport, czemu w dużej mierze sprzyjają nadwyżki kosztowo-cenowe w porównaniu z wołowiną i drobiem z innych krajów UE. W przypadku wieprzowiny od 2010 r. krajowa produkcja pokrywa wewnętrzne zapotrzebowanie w około 92%. Wynika to ze zmniejszenia produkcji, podczas gdy poziom konsumpcji utrzymuje się na relatywnie wysokim poziomie.

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

POMONA Company Sp. z o.o., Żyrardów

MAS-POL Kielce Sp. z o.o., Chęciny

Chr. Hansen Poland Sp. z o.o., Cząstków Mazowiecki

P.U.P.H. MONROL Sp. z o.o., Mońki

ALL SPICE, Dziekanów Nowy

WIPOL Sp. z o.o., Gdynia

WYNIKI XLIX KONKURSU „PRODUKTY NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI W PRZEMYŚLE MIĘSNYM” WIOSNA 2018

Aneta Kern-Jędrychowska
Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu zorganizował po raz czterdziesty dziewiąty pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi KONKURS pod tytułem „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” WIOSNA 2018.

KONKURS WIOSNA 2018 obejmował następujące grupy wędliny: kiełbasy, produkty blokowe (drobno, średnio i grubo rozdrobnione, rolady), wędliny podrobowe (wątrobianki, pasztetowe, kiszki, salcesony), wyroby garmażeryjne (w tym dania gotowe), galarety mięsne i mięsno-warzywne, konserwy i inne produkty w ilości 158 próbek zgłoszonych z 43 zakładów mięsnych i drobiarskich. Ocenę konkursową przeprowadzono w dniach 8 i 9 marca br. w Zakładzie Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS w Warszawie.

Przedmiotem oceny były następujące asortymenty:

- **66 szt. próbek kiełbas**, w tym: 8 szt. kiełbas homogenizowanych, 16 szt. kiełbas drobno rozdrobnionych, 33 szt. kiełbas średnio rozdrobnionych, 9 szt. kiełbas grubo rozdrobnionych,
- **6 szt. próbek produktów blokowych**, w tym: 1 szt. produktów blokowych grubo rozdrobnionych, 2 szt. produktów blokowych średnio rozdrobnionych, 1 szt. produktów blokowych drobno rozdrobnionych, 1 szt. studzienin, 1 szt. produktów blokowych typu rolada,
- **21 szt. próbek wędlin podrobowych**, w tym: 6 szt. salcesonów, 10 szt. pasztetowych, 5 szt. kiszek,
- **31 szt. próbek wyrobów garmażeryjnych i garmażeryjnych kulinarnych**, w tym: 1 szt. flaków, 2 szt. pieczeni, 9 szt. pasztetów, 2 szt. pierogów, 2 szt. krokietów, 2 szt. galaret, 1 szt. golonki, 4 szt. wyrobów garmażeryjnych drobiowych, 4 szt. wyrobów garmażeryjnych wieprzowych, 1 szt. gołąbków, 1 szt. klopsów i 2 szt. szaszłyków
- **2 szt. próbek konserw sterylizowanych,**
- **1 szt. wyrobu mięsnego surowego,**
- **10 szt. wędzonek.**

Do Konkursu zgłoszono 17 szt. próbek wyrobów deklarowanych przez producentów jako produkty typu „żywność wygodna”.

Podstawą konkursowej oceny jakościowej wędlin była ocena sensoryczna wykonana przez dwa ośmioosobowe zespoły rzeczoznawców.

I Zespół

1. **Ewa ANIOŁKOWSKA**
   Zakład Przetwórstwa Mięsa Roman Aniołkowski Ewa Aniołkowska Spółka Jawna w Grudziądzu
2. **Justyna STANKIEWICZ**
   Zakład Przetwórstwa Mięsa Roman Aniołkowski Ewa Aniołkowska Spółka Jawna w Grudziądzu
3. **Sylwester DOROCIŃSKI**
   Zakład Usługowo-Handlowy „WOJCIECHOWSKI" Zdzisław Wojciechowski w Bukowcu Opoczyńskim
4. **Anna PATKOWSKA/ Magdalena KOŁAK**
   Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa
5. **Mirosław SŁOWIŃSKI**
   Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa
4. **Agnieszka SOWIŃSKA**
   Federacja Konsumentów, Warszawa
7. **Gabriela PIESAK**
   SITSPOŻ, Zarząd Główny, Warszawa
8. **Piotr SZYMAŃSKI**
   Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS, Warszawa

II Zespół

1. **Małgorzata SOBIERAJ**
   Zakłady Mięsne PAMSO S.A. w Pabianicach
2. **Marian SMYCZEK**
   Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyn Janeta w Lubomi
3. **Jarosław KUJAWA/Katarzyna ZAJĄCZKOWSKA**
   Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa
4. **Krzysztof DASIEWICZ**
   Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa
5. **Michał HERDE**
   Federacja Konsumentów, Warszawa
6. **Stanisław LENARTOWICZ**
   SITSPOŻ, Zarząd Główny, Warszawa
7. **Anna OKOŃ**
   Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS, Warszawa
8. **Piotr MOCH**
   Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS, Warszawa

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

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

Skala ocen dla każdej cechy jakościowej*:

Punkty*	Jakość	Właściwości
5	bardzo dobra	Spełnienie wszystkich wymagań odpowiedniej normy lub deklaracji jakościowej bez żadnych zastrzeżeń
4	dobra	Spełnienie wszystkich wymagań odpowiedniej normy lub deklaracji jakościowej w zakresie pierwszorzędnych cech jakościowych**. Dopuszczalne nieznaczne odchylenia jakościowe w zakresie drugorzędnych cech jakościowych***
3	dostateczna	Znaczne odchylenia jakościowe w zakresie drugorzędnych cech jakościowych lub produkt nietypowy dla danego sortymentu
2	zła	Znaczne odchylenia jakościowe w zakresie pierwszorzędnych cech jakościowych**

* Przewiduje się możliwość stosowania ocen połówkowych: 4,5, 3,5, 2,5 i 1,5 punktu.

** Pierwszorzędne cechy jakościowe (smak i zapach) – cechy sensoryczne, których uchybienia mogą prowadzić do dyskwalifikacji produktu do spożycia.

*** Drugorzędne cechy jakościowe – pozostałe cechy sensoryczne, których uchybienia nie prowadzą do dyskwalifikacji produktu do spożycia.

Współczynniki ważkości dla ocenianych wędlin

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

Jakość całkowitą (ogólną) ocenianej próbki wędliny obliczano przez pomnożenie średnich wartości oceny dla każdej cechy, przez współczynnik ważkości dla tej cechy i zsumowanie uzyskanych iloczynów.
Próbki wyrobów, które uzyskały **jakość całkowitą na poziomie 4,5 do 5 punktów**, a żadna z ocenianych cech jakościowych nie otrzymała noty niższej niż 4 punkty, zostały zakwalifikowane do badań chemicznych.
W badaniach chemicznych oznaczano m.in. zawartość: wody, białka, tłuszczu, chlorku sodu, fosforu dodanego jako P_2O_5, węglowodanów, skrobi oraz azotynów i azotanów.

Wyniki oceny sensorycznej

Wartości uzyskanych ocen wyglądu zewnętrznego analizowanych próbek produktów mięsnych kształtowały się na poziomie 4,13 - 5,00 przy wartości średniej 4,93 pkt. Noty za konsystencję batonów analizowanych sortymentów kiełbas zawierały się pomiędzy 4,88-5,00 przy wartości średniej 4,98 pkt..Oceny przekroju analizowanych produktów zawierały się pomiędzy 4,19 - 5,00 przy wartości średniej 4,87 pkt. Natomiast wartości wyróżnika smaku i zapachu wahały się od 4,38 do 5,00 pkt. przy wartości średniej 4,80 pkt. Jakość całkowita (ogólna) ocenianych próbek (obliczona przez pomnożenie średnich wartości oceny dla każdej cechy przez współczynnik ważkości dla tej cechy i zsumowania iloczynów) kształtowała się od 4,28 do 5,00 przy wartości średniej 4,85 pkt. Ocena sensoryczna wykazała, że wszystkie oceniane produkty charakteryzowały się bardzo dobrym lub dobrym poziomem jakości. Stwierdzono, że oceniane produkty zgłoszone do Konkursu, charakteryzowały się pożądaną smakowitością z wyraźnie wyczuwalnymi naturalnymi przyprawami.
Sensorycznych wymagań konkursowych nie spełnił jeden produkt:

- wyrób garmażeryjny wg normy zakładowej, w którym stwierdzono niezgodność z normą w zakresie wyglądu na przekroju.

Po ocenie sensorycznej 157 próbek produktów mięsnych zakwalifikowano do drugiego etapu KONKURSU, badań chemicznych.

Wyniki analizy chemicznej

Analizując otrzymane wyniki stwierdzono stosunkowo niską zawartości chlorku sodu w badanych produktach mięsnych. Wyniki uzyskane dla kiełbas oscylowały od 1,1 do 2,4% przy wartości średniej 1,8% chlorku sodu w produkcie. W przypadku kiełbas (z wyłączeniem suchych i podsuszanych), nieobligatoryjna już norma na przetwory mięsne PN-A-82007, dopuszczała zawartość soli do poziomu 3,0% w wyrobie gotowym. Wyniki otrzymane dla wyrobów podrobowych wahały się od 0,8- 2,5% przy średniej zawartości 1,5%. Dla produktów podrobowych typu wątrobianki, pasztetowe, kiszki norma PN-A-82007 dopuszczała maksymalną zawartość soli na poziomie 2,5% natomiast dla salcesonów dodatek chlorku sodu limitowany był na poziomie 3,0% w wyrobie gotowym. Przeprowadzona analiza chemiczna wykazała stosunkowo niską zawartość tłuszczu w kiełbasach średnio rozdrobnionych. Zawartości tłuszczu dla tego typu produktów wahały się od 7,0 do 27,0% przy średniej zawartości tłuszczu 17,6% w wyrobie gotowym. W przypadku kiełbas średnio rozdrobnio-

nych norma na przetwory mięsne PN-A-82007 dopuszczała zawartość tłuszczu do 35%. Wyniki otrzymane dla wyrobów podrobowych wahały się od 6,2 - 31,7% przy średniej zawartości 19,2%. Dla produktów podrobowych typu wątrobianki, pasztetowe, norma PN-A-82007 dopuszczała maksymalną zawartość tłuszczu na poziomie 60,0% natomiast dla salcesonów limitowany był na poziomie 35,5% a dla kiszek 40% w wyrobie gotowym.
Analizując otrzymane wyniki stwierdzono, że zawartość fosforu dodanego (P_2O_5) w kiełbasach kształtowała się od 0,5 – 2,5 g/kg przy wartości średniej 1,4 g/kg. Zgodnie z obowiązującymi przepisami maksymalna dopuszczalna zawartość fosforanów dodanych w przeliczeniu na P_2O_5 w gotowym produkcie wynosi 5 g/kg. Należy podkreślić, iż na 38 próbek kiełbas parzonych poddanych analizie chemicznej w 27 nie wykryto fosforanów dodanych.
Na podstawie otrzymanych wyników stwierdzono niezgodność z wymaganiami norm dla 5 próbek wędlin:

- wędzonki szynki surowo dojrzewającej wg normy zakładowej, w której stwierdzono zawyżoną zawartość wody,
- kiełbasy grubo rozdrobnionej wg normy zakładowej, w której stwierdzono zawyżoną zawartość wody i zaniżoną zawartość białka,
- wędzonki polędwicy wg normy zakładowej, w której stwierdzono zawyżoną zawartość tłuszczu,
- wędzonki polędwicy wg normy zakładowej, w której stwierdzono zawyżoną zawartość soli,
- boczku wędzonego surowego wg normy zakładowej, w którym stwierdzono zaniżoną zawartość białka.

Wyniki konkursu

Reasumując wyniki oceny sensorycznej i analiz chemicznych, wymagania konkursowe spełniło 152 próbki:

- **65 szt. próbek kiełbas**, w tym: 8 szt. kiełbas homogenizowanych, 16 szt. kiełbas drobno rozdrobnionych, 33 szt. kiełbas średnio rozdrobnionych, 8 szt. kiełbas grubo rozdrobnionych,
- **5 szt. próbek produktów blokowych**, w tym: 1 szt. produktów blokowych grubo rozdrobnionych, 2 szt. produktów blokowych średnio rozdrobnionych, 1 szt. produktów blokowych drobno rozdrobnionych, 1 szt. studzienin, 1 szt. produktów blokowych typu rolada,
- **21 szt. próbek wędlin podrobowych**, w tym: 6 szt. salcesonów, 10 szt. pasztetowych, 5 szt. kiszek,
- **31 szt. próbek wyrobów garmażeryjnych i garmażeryjnych kulinarnych**, w tym: 1 szt. flaków, 2 szt. pieczeni, 9 szt. pasztetów, 2 szt. pierogów, 2 szt. krokietów, 2 szt. galaret, 1 szt. golonki, 4 szt. wyrobów garmażeryjnych drobiowych, 4 szt. wyrobów garmażeryjnych wieprzowych, 1 szt. gołąbków, 1 szt. klopsów i 2 szt. szaszłyków,
- **2 szt. próbek konserw sterylizowanych,**
- **1 szt. wyrobu mięsnego surowego,**
- **6 szt. wędzonek.**

Oznacza to, że nagrodzone produkty w ocenie sensorycznej uzyskały jakość całkowitą na poziomie 4,5 do 5 punktów, a żadna z cech jakościowych nie otrzymała noty niższej niż 4 punkty, natomiast w badaniach chemicznych były zgodne z właściwymi normami.
Wymagania jakościowe spełniło 152 prób produktów z 43 firm biorących udział w konkursie. Wszyscy producenci zostaną wyróżnieni dyplomami „za najwyższą jakość produktu" WIOSNA 2018.

Następujące firmy zostały dodatkowo nagrodzone:

Puchar za zwycięstwo w XLIX KONKURSIE „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym" WIOSNA 2018 otrzymały:

- **Zakłady Mięsne HENRYK KANIA S.A. w Pszczynie.**
  Puchar „za wyróżniającą się liczbę nagrodzonych produktów" w XLIX KONKURSIE „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym" WIOSNA 2018 otrzymały dwa zakłady:

- **„SPA" Sp. z o.o. Zakład Przetwórczy w Śmiglu**

oraz

- **Animex Foods Sp. z o.o. Sp. k. Oddział w Morlinach.**

Specjalne dyplomy za najwyżej ocenione produkty typu żywność wygodna otrzymał:

- **„SPA" Sp. z o.o. Zakład Przetwórczy w Śmiglu**
  za
  Nuggets pełnomięśniowy.

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

- **Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyn Janeta w Lubomi**
  za
  rolady wieprzowe pieczone w sosie własnym

oraz

- **KONSPOL - HOLDING" Sp. z o.o. w Nowym Sączu** za pierożki Gyoza z kurczakiem.

DYPLOMY OTRZYMALI NASTĘPUJĄCY PRODUCENCI:

Dwadzieścia trzy produkty

1. Zakłady Mięsne HENRYK KANIA S.A. **w Pszczynie** za sortymenty: filet z indyka plastry, filet z kurczaka plastry, szynka z wędzarni, schab z wędzarni, schab pieczony plastry, boczek pieczony plastry, kiełbasa podwawelska, kiełbasa śląska, kiełbasa szlachetna, kiełbaski białe, kiełbaski śląskie, kiełbasa krucha z szynki, kiełbasa żywiecka średnio rozdrobniona, kiełbasa krakowska, kiełbasa krakowska Nature, kabanosy z szynki, kabanosy drobiowo-wieprzowe, kabanosy z serem, kabanosy z chili, kabanosy Nature, kabanosy z pieprzem, kabanosy z wędzarni, kiełbasa żywiecka grubo rozdrobniona.

Osiem produktów:

2. Animex Foods Sp. z o.o. Sp. k. Oddział **w Morlinach** za sortymenty: polędwica sopocka, parówki z szynki, łososiowa polędwica wieprzowa, szynka konserwowa, krakowska sucha, żywiecka kiełbasa z indyka, kiełbasa krakowska sucha, salami ostródzkie.

3. „SPA" Sp. z o.o. Zakład Przetwórczy **w Śmiglu** za sortymenty: Cordon bleu, szaszłyk wieprzowy z boczkiem i cebulą, De volaille, Nuggets pełnomięśniowy, gołąbek parowany, gicz z dzika, pieczona, szaszłyk drobiowy z papryką i cebulą, szaszłyk z dzika ze śliwką, smażony i pieczony.

Siedem produktów:

4. „SOKOŁÓW" S.A. Oddział **w Czyżewie** za sortymenty: pasztet klasyczny 200 g, pasztet z dodatkiem borowika 200 g, pasztet z żurawiną 200 g, pasztet z królikiem 200g, parówki z szynki Nature 250 g, kiełbaski wiedeńskie 2x180 g, kiełbasa podwawelska.

Pięć produktów:

5. „AVES" Sp. z o.o. **w Gajewnikach** za sortymenty: pasztet drobiowy ze śliwką, pasztet drobiowy z żurawiną, rolada z mozzarellą i suszonymi pomidorami, kurczak z jarmużem i komosą ryżową, rolada ze szpinakiem.

6. Zakład Przetwórstwa Mięsnego DWORECKI Sp. J. **w Golejewie** za sortymenty: salceson bawarski, kiełbasa z kotła, biała parzona firmowa, smalczyk ze spiżarni, mięsiwo ze spiżarni.

7. Zakład Przetwórstwa Mięsa „MATTHIAS" Sp. z o.o. **w Kolonii Zamek** za sortymenty: pasztetowa, salceson czarny, pieczeń rzymska, flaczki firmowe, kiełbasa podlaska.

8. LUKULLUS Sp. z o.o. Sp. kom. **w Michałowie** za sortymenty: pasztetowa wędzona, kaszanka gryczana, kiełbasa krucha z kija, kiełbasa śląska PREMIUM, kiełbasa schabówka

9. „SOKOŁÓW" S.A. Oddział **w Sokołowie Podlaskim** za sortymenty: szynka krucha, szynka wędzona Nature, boczek parzony, szynka konserwowa, kiełbasa szlachetna.

Cztery produkty:

10. „SOKOŁÓW" S.A. Oddział **w Jarosławiu** za sortymenty: szynka z wędzarni, boczek pieczony, schab z wędzarni, boczek z wędzarni rolowany.

11. Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyn Janeta **w Lubomi** za sortymenty: burger wołowy, ser smażony z szynką, rolady wieprzowe pieczone w sosie własnym, zupa porowa

12. Zakład Masarski KRAWCZYK Sp. z o.o. Sp. k. **w Mleczkowie** za sortymenty: pasztecik z pomidorami, klops wieprzowy, Luncheon meat z galaretką. parówki delikatesowe.

13. Bell Polska Sp. z o.o. **w Niepołomicach** za sortymenty: salami naturalne, salami pepperoni, salami klasyczne dojrzewające, salami paprykowe dojrzewające.

14. Zakłady Mięsne PAMSO S.A. **w Pabianicach** za sortymenty: kaszanka pabianicka, parówki „Misiaczki", kiełbasa słowiańska, kiełbasa podwawelska.

15. Animex Foods Sp. z o.o. Sp. k. Oddział **w Starachowicach** za sortymenty: schab wędzony, kiełbasa biała z szynki, kiełbasa żywiecka 286 g, kiełbasa żywiecka 600 g.

16. Zakład Przetwórstwa Mięsnego „GROT" J.Grot Sp. J. **w Starowej Górze** za sortymenty: kaszanka cienka, pierogi z kapustą i grzybami, kiełbasa bez E – gril, pierogi z mięsem.

Trzy produkty:

17. Zakład Mięsny „ZBYSZKO" Zbigniew Kruk **w Beduniu Wsi** za sortymenty: kiełbasa od Zbyszka, pasztetowa, Zetki - parówki z witaminami.

18. Zakład Usługowo-Handlowy „WOJCIECHOWSKI" Zdzisław Wojciechowski **w Bukowcu Opoczyńskim** za sortymenty: pasztet pieczony, pasztet staropolski, klops zapiekany

19. Elbląskie Centrum Mięsne EL-HURT Produkcja i Handel Sp. J. Jolanta Grudzień, Zbigniew Grudzień **w Elblągu** za sortymenty: pasztetowa, golonka elbląska, kiełbasa elbląska.

20. Zakłady Mięsne „NOVE" Sp. z o.o. **w Nowem** za sortymenty: salceson biały lux, galaretki z szynką, szynka natura z tłuszczykiem.

21. Zakłady Mięsne „PEKPOL Ostrołęka” S.A. **w Ostrołęce** za sortymenty: karkówka mojej mamy, schab mojej mamy, boczek mojej mamy.

22. Zakłady Mięsne „KAWIKS” **w Patokach** za sortymenty: galaretka wieprzowa, kiełbasa drobiowa z fileta, indyk delikatny.

23. Zakład Przetwórstwa Mięsnego Sp.J. Małgorzata Kuś **w Rudzie Śląskiej** za sortymenty: krupniok, krokiety z mięsem, kiełbasa szefa.

24. Zakłady Mięsne „BYSTRY” Sp. z o.o. Sp. kom. **w Swarzędzu** za sortymenty: kiełbaski paryskie, kiełbasa polska pieczona, kiełbasa swojska.

Dwa produkty:

25. „JAMIR” Sobieraj i Wspólnicy Sp. J. **w Bechcicach** za sortymenty: pasztet drobiowy, kaszanka zapiekana.

26. Przedsiębiorstwo Drobiarskie „DROBEX” Sp. z o.o. Oddział **w Bydgoszczy** za sortymenty: boczek dojrzewający, kindziuk.

27. Animex Foods Sp. z o.o. Sp. k. Oddział **w Ełku** za sortymenty: kiełbasa myśliwska, kiełbasa śląska.

28. „DUBIMEX” Zakład Przetwórstwa Mięsa Sp. J. Zygmunt Dubielak **w Gostyninie** za sortymenty: pasztet ze szczypiorkiem, kiełbasa olchą wędzona.

29. Zakład Przetwórstwa Mięsa Roman Aniołkowski i Ewa Aniołkowska Sp. J. **w Grudziądzu** za sortymenty: pasztet włościański, salceson królewski.

30. Zakład Mięsny WASĄG Sp. J. **w Hedwiżynie** za sortymenty: salceson czosnkowy, pieczona roztoczańska.

31. Zakłady Mięsne ŁUKÓW S.A. **w Łukowie** za sortymenty: pasztet łukowska spiżarnia, pasztet łukowska spiżarnia z żurawiną.

32. „KONSPOL - HOLDING" Sp. z o.o. **w Nowym Sączu** za sortymenty: Pierożki Gyoza z kurczakiem, szynka z indyka.

33. Zakłady Mięsne STANISŁAWÓW Sp. z o.o. **w Stanisławowie** za sortymenty: szynka z wędzarni, schab z wędzarni.

Jeden produkt:

34. „SOKOŁÓW" S.A. Oddział **w Dębicy** za salami Nature 80 g.

35. Przetwórstwo Mięsa ZYCHOWICZ Sp. z o.o. **w Daleszycach** za Parówki z cielęciną Premium.

36. AGRO-VISBEK BYDGOSZCZ Sp. z o.o. Zakład **w Nakle nad Notecią** za kiełbasę śląską.

37. Zakład Mięsny KONARCZAK Sp. J. **w Pogorzeli** za salceson ozorkowy.

38. „SOKOŁÓW" S.A. Oddział **w Robakowie** za frankfurterki.

39. Zakład Przetwórstwa Mięsnego „SŁAWA” Sp. z o.o. **w Sławie** za szynkę kruchą osełka.

40. Przedsiębiorstwo Produkcyjno - Handlowo - Usługowe „MARK'S” Sp. z o. o. **w Sokolnikach** za pasztetową ze świniobicia.

41. Animex Foods Sp. z o.o. Sp. k. Oddział **w Suwałkach** za kiełbasę śląską z filetem kurczaka

42. Zakłady Mięsne ŁUKÓW S.A. Zakład Produkcyjny **w Śmiłowie** za polędwicę z wędzarni.

43. Zakłady Mięsne OLEWNIK - BIS Sp. z o.o. **w Świerczynku** za kiełbasę krakowską.

Nagrodzone w Konkursie produkty mogą być znakowane znakiem towarowym

Zakłady Mięsne HENRYK KANIA S.A.
w Pszczynie - Pan Piotr Wiewióra

SPA Sp. z o.o. Zakład Przetwórczy
w Śmiglu - Pan Jacek Wawrowski

Animex Foods Sp. z o.o. Sp. k.
Oddział w Morlinach - Pan Filip Lagrzycki

Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyn
Janeta w Lubomi
- Pani Ewelina Janeta-Skorupko

spafood
ANIMEX

PRODUKT NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI
KONKURS
XLIX DNI
PRZEMYSŁU
MIĘSNEGO
Warszawa, 17 maja 2018 r.

XV JUBILEUSZOWE MISTRZOSTWA POLSKI BRANŻY SPOŻYWCZEJ W TENISIE ZIEMNYM
9-10 czerwca 2018, Olsztyn

PROMAROPEN 2018 – WSPANIAŁY JUBILEUSZ

Jak najlepiej uczcić 15-tą rocznicę Turnieju? Rozgrywając kolejny z przyjaciółmi. I dokładnie tak zrobiliśmy. W dniach 9-10 czerwca świętowaliśmy w Olsztynie XV Jubileuszowe Mistrzostwa Polski Branży Spożywczej w Tenisie Ziemnym PromarOpen 2018.

promaropen

Tak jak od kilku lat, mecze rozgrywane były na 8 kortach kompleksu Jodłowa. W zmaganiach wzięło udział 55 zawodników.
Uczestnicy rozegrali fantastyczne mecze, wspierani przez rodziny i współzawodników. Czas oczekiwań na kolejne pojedynki mijał w atmosferze pikniku i przyjacielskich rozmów. Wieczorem czekała na wszystkich uroczysta kolacja. Jak przystało na jubileusz, był wspaniały tort czekoladowy oraz śpiewanie „sto lat".
Łącznie w imprezie wzięło udział 150 osób.
Puchar Przechodni dla najlepszej drużyny, ufundowany przez Prezesa Indykpolu, trafił w tym roku ponownie w ręce firmy Indykpol. Gratulujemy!

Oto pełna prezentacja zwycięzców w poszczególnych kategoriach:

Turniej Juniorów:

1 Cwalina Marcel
2 Ciepliński Miłosz
3 Kozłowski Tomasz, Cwalina Maks

Turniej Kobiet:

1 Mazuch Natalia (JBB Bałdyga)
2 Świątek Beata (Rex-Pol Sp. z o.o.)
3 Sośnicka Małgorzata (Indykpol S.A.), Mielczarek Karolina (Mielczarek ZM)

Gra pojedyncza mężczyzn, do 40 lat:

1 Wyrębski Bartłomiej (Wyrębski Przedsiębiorstwo Drobiarskie)
2 Klimkowski Lech (Indykpol S.A.)
3 Wyrębski Łukasz (Wyrębski Przedsiębiorstwo Drobiarskie), Krysiak Marcin (Olewnik ZM)

Gra pojedyncza mężczyzn, 41-55 lat:

1 Mazuch Mirosław (JBB Bałdyga)
2 Kapkowski Marek (Mikster Sp. z o.o.)
3 Gontarz Mariusz (Coveris Rigid Polska Sp. z. o.o.), Ciepliński Klaudiusz (Olewnik ZM)

Gra pojedyncza mężczyzn, +56 lat:

1 Krzewicki Leszek (Indykpol S.A.)
2 Wyrębski Grzegorz (Wyrębski Przedsiębiorstwo Drobiarskie)
3 Przywara Zbigniew (Interdruk S.A.), Parkosz Krzysztof (Rex-Pol Sp. z o.o.)

Gra podwójna:

1 Kulikowski Piotr (Indykpol S.A.), Klimkowski Lech (Indykpol S.A.)
2 Sośnicki Maciej (Indykpol S.A.), Ramotowski Bartosz (Animex Foods)
3 Wszelaki Robert, Świtała Michał (Świtała Int.), Ciepliński Klaudiusz, Krysiak Marcin (Olewnik ZM)

Turniej pocieszenia:

1 Ramotowski Bartosz (Animex Foods)
2 Sośnicki Maciej (Indykpol S.A.)
3 Rams Paweł (Mikster Sp. z o.o.), Mielczarek Krzysztof (Mielczarek ZM)

Organizator

promar® więcej niż standard

Partnerzy medialni

BILANS DODATNI GAZETA RZEŹNIKÓW I WĘDLINIARZY
MIĘSNE TECHNOLOGIE
POLSKIE MIĘSO
TENISklub
GOSPODARKA Mięsna GM

Partnerzy turnieju

Fresh Logistics Raben Group
INDYKPOL
Kwartalnik FOOD-Lex
MP
MIKSTER® INDUSTRIAL TECHNOLOGY
SPRINGER ZRĘBKI DO WĘDZENIA
ZAKŁADY MIĘSNE WARMIA 1988
WYRĘBSKI
DSI Food Technology
Podanfol professional packaging
Polskie Mięso

promar

promar
promar

promar
promar
WYRĘBSKI

pepsi
pepsi

promar

promar

promar

open
promar

ŻYWIEC
ŻYWIEC

promar

promaropen
2018
promar
JUST
SMILE

KALENDARZ NADCHODZĄCYCH WYDARZEŃ BRANŻOWYCH

Sierpień

Od 18-08-2018 ***ROLTECHNIKA 2018***
Wystawa Maszyn i Urządzeń Rolniczych,
Wilkowice k/Leszna

Wrzesień

Od 01-09-2018
XXV Jesienne Targi Rolnicze
WSZYSTKO DLA ROLNICTWA
Olsztyn

Od 07-09-2018
AGRO POMERANIA 2018
Barzkowickie Targi Rolne,
Barzkowice

Od 20-09-2018 ***AGRO SHOW 2018***
Międzynarodowa Wystawa Rolnicza,
Bednary k/Poznania

Od 29-09-2018
SMAKI REGIONÓW 2018
Poznań

Od 30-09-2018 ***POLAGRA-TECH 2018***
Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych,
Poznań

Rezerwuj czas! ◆ Rezerwuj czas! ◆ Rezerwuj czas! ◆ Rezerwuj czas!

Październik

Od 01-10-2018 ***POLAGRA GASTRO 2018***
Międzynarodowe Targi Gastronomii,
Poznań

Od 06-10-2018
V OGÓLNOPOLSKIE TARGI DOBREGO JEDZENIA 2018
Zielona Góra

Od 12-10-2018 ***NATURA FOOD 2018***
Międzynarodowe Targi Żywności Ekologicznej i Naturalnej, Łódź
Od 20-10-2018 ZAGRODA 2018
Targi hodowlane,
Ostróda

Listopad

Od 06-11-2018
WARSAW INDUSTRY WEEK 2018
Targi Maszyn i Urządzeń Przemysłowych,
Nadarzyn

Od 07-11-2018 ***GASTROFOOD 2018***
Targi Artykułów Spożywczych i napojów,
Kraków

Od 16-11-2018 ***EKOSTYL 2018***
Zdrowej żywności, stylu życia i Ekorodziny,
Bielsko-Biała

RYNEK MIĘSA WIEPRZOWEGO

Ceny sprzedaży elementów i przetworów z wieprzowiny w Polsce i makroregionach

Średnie ceny sprzedaży elementów i przetworów wieprzowych (bez VAT) w zakładach mięsnych (kraj +UE).

CENY SPRZEDAŻY			
TOWAR	CENA [zł/tonę]		Tygodniowa zmiana ceny [%]
	2018-06-17	2018-06-10	
POLSKA			
schab środkowy z kością	11 620	11 377	2,14
szynka gotowana	18 095	17 624	2,67
kiełbasa toruńska	10 317	10 596	-2,63
PÓŁNOCNO-ZACHODNI (pomorskie, zachodnio-pomorskie)			
schab środkowy z kością	10 104	9 721	3,94
szynka gotowana	20 089	17 308	16,06
kiełbasa toruńska	*	*	*
PÓŁNOCNO-WSCHODNI (podlaskie, warmińsko-mazurskie)			
schab środkowy z kością	*	*	*
szynka gotowana	*	*	*
kiełbasa toruńska	*	*	*
WIELKOPOLSKI (wielkopolskie)			
schab środkowy z kością	11 230	12 659	-11,29
szynka gotowana	19 046	17 317	9,98
kiełbasa toruńska	*	*	*
KUJAWSKI (kujawsko-pomorskie)			
schab środkowy z kością	10 562	10 636	-0,70
szynka gotowana	16 241	16 685	-2,66
kiełbasa toruńska	*	*	*

Uwaga: Daty podane w tabeli oznaczają ostatni dzień analizowanego tygodnia (poniedziałek - niedziela).

* - w związku z ustawowym obowiązkiem nieidentyfikalności dostawców danych rynkowych nie jest możliwe prezentowanie danych dla regionu.

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Departament Rynków Rolnych

ZINTEGROWANY SYSTEM ROLNICZEJ INFORMACJI RYNKOWEJ
Podstawa prawna: Ustawa o rolniczych badaniach rynkowych z 30 marca 2001 r.
(Dz. U. z 2001 r. Nr 42, poz. 471 z późn. zm.)
Rynek Mięsa Wieprzowego nr 24/2018

RYNEK MIĘSA WIEPRZOWEGO

Ceny sprzedaży elementów i przetworów z wieprzowiny w Polsce i makroregionach

Średnie ceny sprzedaży elementów i przetworów wieprzowych (bez VAT) w zakładach mięsnych (kraj +UE).

CENY SPRZEDAŻY			
TOWAR	CENA [zł/tonę]		Tygodniowa zmiana ceny [%]
	2018-06-17	2018-06-10	
MAZOWIECKO-ŁÓDZKI (łódzkie, mazowieckie)			
schab środkowy z kością	11 748	11 816	-0,57
szynka gotowana	19 682	21 116	-6,79
kiełbasa toruńska	10 742	11 107	-3,29
POŁUDNIOWO-ZACHODNI (dolnośląskie, lubuskie, opolskie)			
schab środkowy z kością	11 245	10 886	3,30
szynka gotowana	17 964	17 391	3,30
kiełbasa toruńska	*	*	*
POŁUDNIOWO-ŚRODKOWY (małopolskie, śląskie, świętokrzyskie)			
schab środkowy z kością	10 741	10 813	-0,66
szynka gotowana	15 408	15 458	-0,32
kiełbasa toruńska	9 838	10 315	-4,63
WSCHODNI-DOLNY (lubelskie, podkarpackie)			
schab środkowy z kością	12 467	12 049	3,47
szynka gotowana	17 291	16 432	5,23
kiełbasa toruńska	*	10 291	*

Uwaga: Daty podane w tabeli oznaczają ostatni dzień analizowanego tygodnia (poniedziałek - niedziela).

* - w związku z ustawowym obowiązkiem nieidentyfikalności dostawców danych rynkowych nie jest możliwe prezentowanie danych dla regionu.

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Departament Rynków Rolnych

ZINTEGROWANY SYSTEM ROLNICZEJ INFORMACJI RYNKOWEJ
Podstawa prawna: Ustawa o rolniczych badaniach rynkowych z 30 marca 2001 r.
(Dz. U. z 2001 r. Nr 42, poz. 471 z późn. zm.)
Rynek Mięsa Wieprzowego nr 24/2018

RYNEK MIĘSA WOŁOWEGO

Średnie ceny netto i struktura sprzedaży ćwierci wołowych w ubojniach bydła z przeznaczeniem na rynek wewnętrzny dla Polski oraz makroregionów

TOWAR	CENA [zł/tona]		Zmiana tygodniowa ceny [%]	Struktura sprzedaży			Wielkość sprzedaży zmiana tyg. [%]
	2018-06-17	2018-06-10		2018-06-17	2018-06-10	Zmiana tygodniowa [%]	
POLSKA							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	13 768	13 932	-1,2	100,00	100,00	--	3,2
ćwierci przednie	11 344	11 049	2,7	10,99	7,03	56,2	61,2
ćwierci tylne	16 825	16 928	-0,6	6,11	7,51	-18,7	-16,2
ćwierci kompensowane	13 864	13 906	-0,3	82,91	85,45	-3,0	0,1
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	11 933	11 685	2,1	100,00	100,00	--	17,8
ćwierci przednie	8 903	8 758	1,7	2,18	0,97	123,7	163,6
ćwierci tylne	15 897	16 076	-1,1	2,59	1,58	63,4	92,5
ćwierci kompensowane	11 894	11 643	2,2	95,23	97,44	-2,3	15,2
CENTRALNY (kujawsko-pomorskie, mazowieckie, łódzkie, wielkopolskie, lubuskie)							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	13 465	13 684	-1,6	100,00	100,00	--	15,2
ćwierci przednie	12 006	11 222	7,0	13,64	6,05	125,5	159,8
ćwierci tylne	16 106	16 800	-4,1	3,01	2,70	11,6	28,6
ćwierci kompensowane	13 609	13 755	-1,1	83,35	91,26	-8,7	5,2
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	11 939	11 791	1,3	100,00	100,00	--	27,7
ćwierci przednie	*	*	--	0,22	0,24	-6,1	19,8
ćwierci tylne	--	--	--	0,00	0,00	--	--
ćwierci kompensowane	11 944	11 797	1,2	99,78	99,76	0,0	27,7

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

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Departament Rynków Rolnych

ZINTEGROWANY SYSTEM ROLNICZEJ INFORMACJI RYNKOWEJ. Podstawa prawna: Ustawa o rolniczych badaniach rynkowych z 30 marca 2001 r. (Dz. U. z 2001 r. Nr 42, poz. 471 z późn. zm.) Rynek Mięsa Wieprzowego nr 24/2018

RYNEK MIĘSA WOŁOWEGO

Średnie ceny netto i struktura sprzedaży ćwierci wołowych w ubojniach bydła z przeznaczeniem na rynek wewnętrzny dla Polski oraz makroregionów

TOWAR	CENA [zł/tona]		Zmiana tygodniowa ceny [%]	Struktura sprzedaży			Wielkość sprzedaży zmiana tyg. [%]
	2018-06-17	2018-06-10		2018-06-17	2018-06-10	Zmiana tygodniowa [%]	
POŁUDNIOWY (lubelskie, małopolskie, podkarpackie, świętokrzyskie, dolnośląskie, opolskie, śląskie)							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	13 938	14 013,5	-0,5	100,00	100,00	--	-5,5
ćwierci przednie	10 763	10 934	-1,6	11,46	8,55	34,0	26,7
ćwierci tylne	16 931	16 913	0,1	8,90	10,83	-17,8	-22,3
ćwierci kompensowane	14 060	13 951	0,8	79,64	80,62	-1,2	-6,6
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	11 867	11 580	2,5	100,00	100,00	--	7,2
ćwierci przednie	8 707	8 714	-0,1	1,55	0,96	61,8	73,5
ćwierci tylne	15 796	15 896	-0,6	4,92	2,88	70,9	83,3
ćwierci kompensowane	11 713	11 480	2,0	93,53	96,17	-2,7	4,3
PÓŁNOCNY (podlaskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie, zachodnio-pomorskie)							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	13 947	14 206	-1,8	100,00	100,00	--	9,2
ćwierci przednie	*	*	--	2,38	3,16	-24,6	-17,7
ćwierci tylne	*	*	--	4,12	5,64	-26,9	-20,2
ćwierci kompensowane	13 858	14 115	-1,8	93,50	91,20	2,5	12,0
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	11 988	11 567	3,6	100,00	100,00	--	7,9
ćwierci przednie	*	*	--	7,88	2,59	203,8	227,7
ćwierci tylne	*	*	--	6,75	3,64	85,7	100,3
ćwierci kompensowane	11 958	11 466	4,3	85,37	93,77	-9,0	-1,8

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

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Departament Rynków Rolnych

ZINTEGROWANY SYSTEM ROLNICZEJ INFORMACJI RYNKOWEJ. Podstawa prawna: Ustawa o rolniczych badaniach rynkowych z 30 marca 2001 r. (Dz. U. z 2001 r. Nr 42, poz. 471 z późn. zm.) Rynek Mięsa Wieprzowego nr 24/2018

RYNEK MIĘSA DROBIOWEGO

Średnie ceny sprzedaży netto w zakładach drobiarskich (na rynek UE- w tym kraj)

Ceny sprzedaży mięsa drobiowego (LUZEM) za okres: 2018-06-11 - 2018-06-17

TOWAR	POLSKA		MAKROREGIONY*							
			PÓŁNOCNY		CENTRALNY		POŁUD-WSCHOD		ZACHODNI	
	cena w zł/tonę	Zmiana ceny [%]	cena w zł/tonę	Zmiana ceny [%]	cena w zł/tonę	Zmiana ceny [%]	cena w zł/tonę	Zmiana ceny [%]	cena w zł/tonę	Zmiana ceny [%]
tuszki kurcząt patroszonych 65% bez szyj	6 024,2	-1,8	6 452,3	0,3	5 714,8	-2,1			6 585,4	-3,8
tuszki kurcząt patroszonych 65% z szyjami	5 736,5	-1,5	5 875,4	-1,6	5 714,6	-1,7	5 511,3	-3,0	6 210,1	2,9
tuszki indyków patroszonych 73%	8 162,6	-0,3	10 670,2	-4,9	7 560,0	0,7			9 028,1	-1,2
ćwiartki z kurczaka	3 349,4	1,4	3 640,5	5,2	3 231,6	0,6	3 414,6	6,8	3 455,5	0,8
skrzydła z kurczaka	5 548,5	8,3	5 897,1	2,1	4 946,8	13,3	4 875,1	9,6	5 925,9	1,8
filety z piersi kurczaka	15 680,0	2,3	14 942,8	0,7	15 324,1	1,3	15 787,5	0,3	16 278,2	3,9
nogi z kurczaka	5 165,7	0,5	4 633,4	0,0	5 705,2	0,3	5 068,4	3,5	4 860,3	1,3
podudzia z kurczaka	4 928,9	6,4	4 491,0	-4,1	4 661,7	2,9	6 012,8	1,8	5 373,1	14,3
uda z kurczaka	5 068,3	7,3			4 736,7	10,2	5 861,3	1,1	5 220,8	1,1
filety z piersi indyka	16 582,9	2,6	16 633,3	2,4	15 920,0	2,8	15 013,0	1,2	17 737,1	5,3
skrzydła z indyka	4 788,2	-1,1	4 531,2	0,4	4 720,0	-2,3	4 502,0	1,7	5 693,1	0,3
udźce z indyka	8 825,7	2,7	8 545,0	1,3	8 800,0	7,4	7 749,0	-0,7	10 452,1	5,0
podudzia z indyka	4 518,3	-0,5	4 383,8	0,2	4 510,0	-6,8			5 557,4	15,3
wątroby z kurczaka	2 584,7	-1,6	2 584,0	-3,8	2 418,6	-2,5	5 964,2	6,5	2 554,7	0,5
wątroby z indyka	4066,7	3,1	3507,6	4,2	4720,0	0,9			4431,4	-0,5

w związku z ustawowym obowiązkiem nieidentyfikowalności dostawców danych rynkowych nie jest możliwe prezentowane danych dla regionu.
Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych,
Biuletyn „Rynek mięsa drobiowego" Nr 24/2018 z dnia 21 czerwca 2018 r.

Zakład Wędliniarski i Ubojnia Grzegorz Kępa

SPRZEDAM:

- Waga trzody elektroniczna 500 kg
- Waga inwentarza samochodowa 1000 kg
- Waga inwentarza 1500 kg
- Piekarnik Hobart
- Gniatarko-szlamiarka 5-cio wałowa SPOMASZ
- Gniatarko-szlamiarka WIBO (nowe wałki – po remoncie)
- Podnośnik słupkowy do cymbrów
- Pneumatyczny podest ruchomy do uboju GNT TECHMET
- Dymogenerator DAKSTAR
- Odkostniarka do gotowanych korpusów drobiowych
- Winda załadowcza podest 1000 kg
- Prasa – wieża do szynek – prostokąt
- Prasa – wieża do szynek – malboro
- Prasa – wieża do szynek - serca
- Aplikator do szynek NOWICKI
- Wyparzarka LOZAMET + stolik
- Tenderyzator krążkowy NOWICKI
- Stół rozbiorowy duży – 2 szt.
- Stół rozbiorowy mały – 2 szt.
- Stół do rozmrażania (4-poziomowy + wanna ociekowa)
- Wózek na osierdzia wołowe
- Konfiskator ubojowy
- Myjka obuwia
- Wanna do oparzania tuczników (na 1 szt.)
- Wanna do oparzania tuczników (na 2 szt.)
- Przyczepa gastronomiczna
- Kocioł 90 l elektryczny Brokelmann
- Mieszałka 120 l PRESTA
- Skórowaczka MAJA + nóż
- Kocioł olejowy 1000 l NOWICKI
- Patelnia KAMET 60 l
- Piła brzeszczotowa do przecinania wieprzowiny i wołowiny Keymaster + sterylizator
- Klatka oszałamiania bydła + tapczan
- Piła fi 170 EFA
- Szafka odzieżowa na 5 osób – 4 szt.
- Wyładunek do kutra 120 l NOWICKI
- Zgrzewarka TSS115 – 2014 r.

Zdjęcia urządzeń na stronie: **www.czestkow.pl**

Czestków B10, 98-113 Buczek · grzegorz.kepa@list.pl

Tel. (43)6774320, Tel. 603870910, Tel. 601725474

Alimp

MASZYNY DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

www.alimp.com.pl
e-mail: info@alimp.com.pl

Mysłowice, ul. Mikołowska 50
tel. 608 33 11 77, tel/fax (32) 222 91 61

Obkurczarki - osuszarki - Pakowaczki karuzelowe rolowe komorowe

Linia szybkiego wędzenia Unitherm
Nacinarka do szynek SCHRODER
Skórowaczki dwuostrzowe - dwutaśmowe
Bębny pasy do SEPAmatic Baader
Nadziewarka Vemag DP10 Handtmann VF50

Zdjęcia www.alimp.com.pl

CZĘŚCI I MASZYNY MASARNICZE PRODUKCJI SPOMASZ ŻARY OFERUJE W SPRZEDAŻY:

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

PROWADZIMY SKUP I REMONTY MASZYN

TEL. KONTAKTOWY 604 711 709, 668 320 076

KUPIĘ

MASZYNY MASARSKIE

PŁATNE
GOTÓWKĄ

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

Serwis części
Masarniczo-Produkcyjnych

SPOMASZ ŻARY
LESZEK MADERA

oferuje w ciągłej sprzedaży:

- noże
- sita do wilka W-70, W-82, W-130, W-160, W-200 itp.
- noże do kutrów
- uszczelki do komór i pakowaczek próżniowych wg. wzoru
- oraz wszystkie części do maszyn

wykonujemy również remonty kapitalne

Profesjonalne ostrzenie sit
i noży do wilków
Sprzedaż maszyn używanych po kapitalnym remoncie
tel. kom. 602 838 180
tel./fax (68) 362 38 20
leszekmadera@gmail.com

SPRZEDAM, WYDZIERŻAWIĘ,

Ubojnię trzody, 40 szt./h komplet, bydła 10 szt./h, kuter 120 K+G, separator P 20 Inject Star. Dużo sprzętu wyposażenia sklepów mięsnych. Wilk 130, sprzęt gastronomiczny (wyposażenie restauracji, gotowe hale) pomieszczenia magazynowe z zapleczem spożywczym (szatnie, hale, chłodnie).

Brane pod uwagę inne propozycje

Tel. 605 603 397

SPRZEDAM

• Pakowaczka próżniowa Supervac 169B z pompą 250 m^3,• Łamacz kości wołowych i wieprzowych LASKA MB6, • Kuter LASKA KR 500 VAC, •Separator INJECT STAR P40, Mieszałka Spomasz 350 l spirale, • Klipsownica automat Technopack DCAE do 75 mm, • Nastrzykiwarka Lutetia 2000 144 igły 142 noże 2 głowice, • Pakowaczka próżniowa Supervac GK169 z gwarancją, • Naprawa starszych nadziewarek Handtmann Vf 50, VF 80, VF 200 , VF 300.
Remonty pomp prózniowych Busch i Rietschle.

Tel. 501 659 868

FIRMA WEST
KRZYSZTOF KRUTNIK

OFERUJE:

- **łuskarki** do lodu firm MAJA, HIGEL, FUNK od 100 kg - 6000 kg/24h (nowe i używane)
- **nastrzykiwarki** firm RÜHLE, INJECT STAR od 8-424 igieł
- **skórowaczki** zwykłe i taśmowe firm MAJA, WEBER
- **taśmy** do skórowaczek (różne typy)
- **noże** do skórowaczek
- **kostkownice** firm RÜHLE, TREIF
- **odbłoniarki** firm MAJA, WEBER
- **kutry** misowe ALPINA
- **koła** gumowe

remonty maszyn
Najniższe ceny w kraju

Zapraszamy na naszą stronę:
www.phu-west.pl
tel./fax (33) 815 61 35
tel. kom. 602 283 252
e-mail: phu.west@vp.pl

KALTEKS Krzysztof Bromirski
maszyny masarskie i agregaty chłodnicze

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

- Handtmann VF-628 z Wilkiem NA GWARANCJI
- Handtmann VF-630 NA GWARANCJI
- Handtmann VF-620 PCK-3 NA GWARANCJI
- Handtmann VF-620 z Wilkiem NA GWARANCJI
- Handtmann VF-200/VF-300 monitor + LINIA AL-216 2009 rok NA GWARANCJI
- Linia Handtmann PLS-115
- Handtmann VF-300 MC NA GWARANCJI
- Handtmann VF-200 MC NA GWARANCJI
- Handtmann VF-200 monitor NA GWARANCJI
- Handtmann VF-80 MC NA GWARANCJI
- Handtmann VF-50 MC NA GWARANCJI
- Pakowaczka Multivac C-500
- Mieszałka 450l NADRATOWSKI 2006 rok
- Skórowaczka MAJA
- Skórowaczka WEBER
- Kostkownica Ruhle
- Nowy sterylizator noży

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

95-060 Brzeziny (koło Łodzi) Jordanów 4a, Youtube: kalteks, biuro@kalteks.pl, www.kalteks.pl tel: 604 500 592 tel: 531-900-299NIP- 835-000-16-07

SKUP MASZYN UŻYWANYCH DO LAT 12 GOTÓWKA OD RĘKI

tel. 604 500 592 lub 468 746 945

e-mail: biuro@kalteks.pl

FIRMA BAZBI oferuje:

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

WYKONUJEMY REMONTY MASZYN POSIADAMY NAJNIŻSZE CENY MASZYN

tel. (33) 815 61 35 603 772 940

SPRZEDAM WYPOSAŻENIE MASARNI

Tel. 608 248 487

MIEJSCE NA TWOJĄ REKLAMĘ

ZUST - IGŁY

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

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

SKUPUJEMY:
choinki masarnicze KO,
palety H1, H3, pojemniki,
skrzynki E2,
haki masarnicze.
Nr. tel. 661 020 625,
609 606 248

Rzeźnia wołowa wykona usługi ubojowe bydła

Tel. 511 075 866
zm.dobre.staniszewski.@interia.pl

SPRZEDAM LUB WYDZIERŻAWIĘ
zakład mięsny
(ubój, rozbiór, produkcja)
z wyposażeniem lub
bez wyposażenia.
Dodatkowo sprzedam maszyny
i urządzenia masarskie oraz
wyposażenie sklepów mięsnych
Tel. kontaktowy 605 126 342

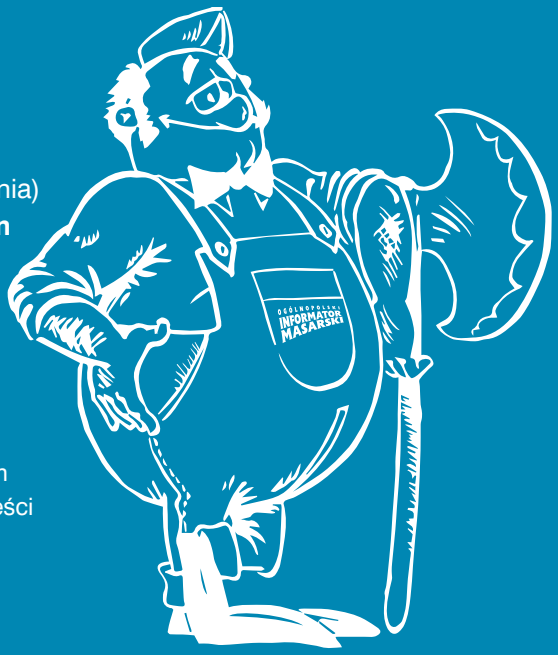
Sprzedajemy maszyny czołowych producentów
między innymi: Handtmann, Nowicki, Maja, Laska, Vemag, Kolbe i inne.
W naszej ofercie znajdziesz także:
skrzynki, beczki, haki, palety H1.
Zapraszamy do kontaktu:
661 020 625, 609 606 248

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ,
NATYCHMIASTOWY
ODBIÓR I DEMONTAŻ

502 262 391 • 501 298 341 • 508 398 044

MIEJSCE NA TWOJĄ REKLAMĘ



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

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

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

Ogłoszenia w GIEŁDZIE publikowane są wyłącznie na zasadzie przedpłat!

CENNIK OGŁOSZEŃ

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

* Ceny brutto

Treść ogłoszeń wraz z dowodem dokonania wpłaty przyjmujemy do 20 dnia każdego miesiąca

ZAMAWIAM OGŁOSZENIE W GIEŁDZIE MASZYN UŻYWANYCH INFORMATORA MASARSKIEGO

ZAMAWIAJĄCY OGŁOSZENIE
(dane do wystawienie faktury)

Firma: .....

Adres: .....

NIP: .....

Osoba do kontaktu: .....

Tel.: .....

Format ogłoszenia: 1/8 ☐ 1/4 ☐ 1/2 ☐ 1 ☐

Treść ogłoszenia: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

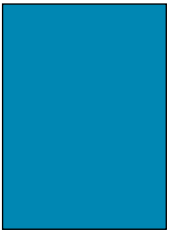
Zgłoszenia pod nr fax 89 533 43 30
lub adresem e-mail: masarski@koopress.com

Dane techniczne materiałów do reklam

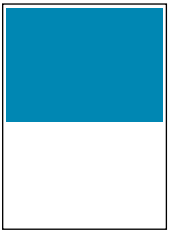
Ogłoszenia do naszego informatora możecie Państwo dostarczyć w następujących formatach graficznych:

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

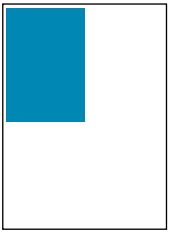
Formaty reklam:



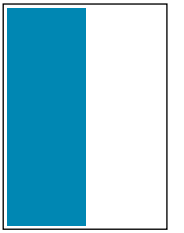
1 strona spadowa*
144 x 205 mm



1/2 strony
119 x 88 mm



1/4 strony
58 x 88 mm



1/2 strony w pionie
58 x 177 mm

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

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

CENNIK REKLAM

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

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

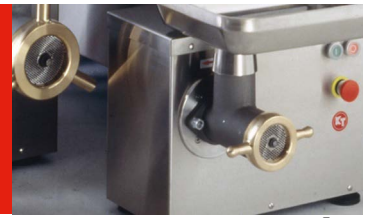
Cena jednostkowa za reklamę (pełnokolorową) w zależności od ilości zamówionych edycji

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

* Ceny netto

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

MASZYNY DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO



80 LAT DOŚWIADCZENIA W PRODUKCJI URZĄDZEŃ

- 6 modeli o zróżnicowanej wielkości,
- Stoły w wersji ruchomej, stałej lub z rolkami,
- Dwie prędkości cięcia w modelach wolnostojących,
- Automatyczny hamulec bezpieczeństwa,
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

PIŁY TAŚMOWE

WILKI I WILKOMIESZAŁKI

- Najbardziej trwałe, bezawaryjne i precyzyjne urządzenia do obróbki mechanicznej mięsa

PRASY DO MIĘSA

- Nowa jakość przygotowywania mięsa

SolArM
ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA METALOWEGO

SolArM s.c.
ul. Węgierska 224A
33-300 Nowy Sącz

tel.: 18 442 21 21
fax.: 18 442 21 20

solarm@solarm.pl
www.solarm.pl

BĄDŹ W ZASIĘGU SWOICH KLIENTÓW!

www.informatormasarski.pl
masarski@koopress.com

Zapraszamy do grona specjalistów z branży

W zależności od upodobań, jesteśmy w wersji papierowej lub elektronicznej