BEZPŁATNY OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

koopress ISSN 1234–7450

NR 01 | 281 | 2019

smakoVITA® poleca

Środki i przyprawy
do dań gotowych

Polecamy środki do wyrobów formowanych: kotletów, nuggetsów i pulpetów drobiowych – AROMAX Hamburger Drobiowy, VITAKUT Pulpet.

Zachęcamy do rozszerzenia oferty o produkty bezmięsne na bazie środka **MIX do kotletów warzywnych** oraz **VEGE burger**.

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

REGIS® FOOD TECHNOLOGY

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH - NIEBIESKIE STRONY
www.informatormasarski.pl

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

1. Styczeń

Soja w produktach mięsnych – aspekty technologiczne i zdrowotne

Standardy BRC – wdrażanie, certyfikacja, korzyści

2. Luty

Priorytety w sektorze przetwórstwa mięsa na rok 2019

Rola mięsa i przetworów mięsnych w odżywianiu człowieka

3. Marzec

Sól w przetworach mięsnych – aspekty technologiczne i zdrowotne

Dodatki kształtujące strukturę wyrobów mięsnych

4. Kwiecień

Mieszanki funkcjonalne i przyprawowe, dodatki do żywności

Przyszłość dietetycznych parówek

5. Maj

Dieta wegetariańska – korzyści i zagrożenia lub Wegetarianizm – czy dla każdego?

GMO w paszach – czy jest się czego bać?

6. Czerwiec

Ubój rytualny – argumenty za i przeciw

Mięso i przetwory mięsne - wybrane aspekty toksykologiczne

7. Lipiec

Żywność funkcjonalna - podbija masowy rynek - dla sportowców, dla alergików

Innowacyjne aspekty pakowania wyrobów mięsnych

8. Sierpień

Cudowne działanie, działanie przeciwutleniające, antyoksydant

Dlaczego Polacy jedzą tak mało wołowiny?

9. Wrzesień

Wydanie targowe - Polagra

Gorąca jesień – wędzenie, parzenie, pieczenie

10. Październik

Szczepionka przeciwko ASF szansą na walkę z wirusem

Normy prawne a jakość i bezpieczeństwo wyrobów mięsnych

11. Listopad

Trend Superfoods – czy skuteczny marketing?

Przegląd przekąsek mięsnych – Polska i świat

12. Grudzień

Trend convenience

PLAN WYDAWNICZY 2019

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

WYPRZEDAŻ ROKU 2018

MEGA RABATY do –40%

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

WOLNOSTOJĄCE

DWUKOMOROWE

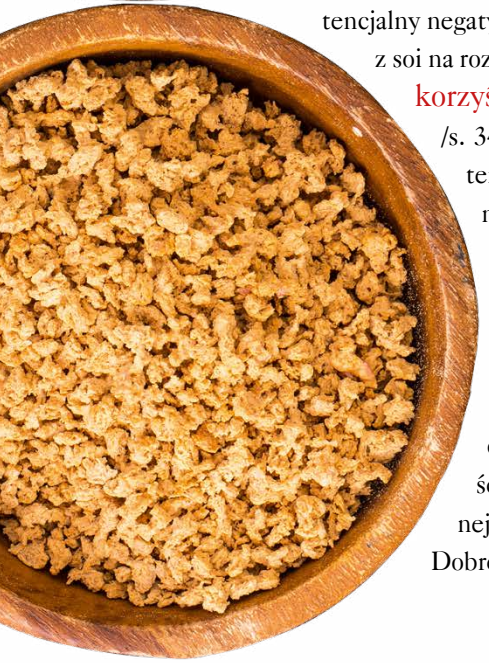
- **Drukowanie etykiet dla spełnienia wymogów HACCP.**

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! Nowy rok czas zacząć! Prezentujemy najlepszych w konkursie na produkt najwyższej jakości przemysłu mięsnego /s. 45/. W styczniu „kontrowersyjna” soja w przetworach mięsnych /s. 12/, analizujemy jej wady i zalety. Białko sojowe wykorzystywane jest w przemyśle masarskim i wędliniarskim od wielu lat, coraz częściej jest substytutem białek mięsa. Służy jako tzw. wypełniacz w produkcji i przetwórstwie spożywczym. Niestety poza korzyściami, jest silnym alergenem pokarmowym. Choć mówi się, że spożywanie soi ma pozytywny wpływ na zdrowie - zmniejsza symptomy menopauzalne u kobiet, zachorowania na niektóre rodzaje nowotworów, to otwartym tematem do dyskusji pozostaje potencjalny negatywny wpływ preparatów otrzymywanych z soi na rozwój hormonalny dzieci. W tym wydaniu, korzyści wdrażania standardów BRC /s. 34/, które łączą wymogi określone w systemie HACCP, GMP, GHP oraz w normach z serii ISO 9000. Podstawowym celem opracowania standardu BRC jest zapewnienie bezpieczeństwa oraz wysokiej jakości produkowanej żywności. Posiadanie certyfikatu BRC to dla przedsiębiorstwa wizytówka potwierdzająca wysoką jakość produkcji żywności bezpiecznej, niezafałszowanej i zgodnej z oczekiwaniami konsumenta.

Dobrego roku dla Państwa!

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

fomaco

CURING AND MARINATING SYSTEMS

Nastrzykiwarki serii **M3**

Inteligentna kontrola poziomu nastrzyku IWC

Wytwornice solanki

Aktywatory białka

WALOWSKY KRAKÓW

31-311 KRAKÓW, UL. ELSNERA 1
TEL.: (12) 626-73-40, 626-73-50
FAX: (12) 626-73-41

WWW.WALOWSKY.COM.PL
E-MAIL: WALOWSKY@WALOWSKY.COM.PL
WWW.FACEBOOK.COM/WALOWSKYINTERNATIONAL

VEMAG VEMAG ANLAGENBAU JBT TIPPER TIE fomaco BAADER Food Processing Machinery VARIOVAC H+G WEIGH MAJA MANCA CAMPUS RUITENBERG

OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI
STYCZEŃ 2019

W NUMERZE

PRZYPRAWY I DODATKI DO MIĘS

12 Soja w przetworach mięsnych – aspekty technologiczne i zdrowotne
Dr inż. Magdalena Kuchlewska

MASZYNY I TECHNOLOGIE

36 Standardy BRC – wdrażanie, certyfikacja, korzyści
Dr inż. Agata Blicharz-Kania
Dr inż. Agnieszka Starek

AKTUALNOŚCI

8-10 Nowości

45 50. Jubileuszowe dni przemysłu mięsnego
Beata Łaszkiewicz
Aneta Kern-Jędrychowska

48 Wyniki jubileuszowego 50. Konkursu „Produkty najwyższej jakości W przemyśle mięsnym" jesień 2018
Aneta Kern-Jędrychowska
Beata Łaszkiewicz

INNE

6 Spis reklam

63 Giełda maszyn używanych

80 Cennik reklam

Redakcja:
10-406 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

Okładka: Regis

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

Industrial Auctions BV

Profesjonaliści w aukcjach on-line dla branży spożywczej

Aukcja internetowa maszyn dla przemysłu spożywczego z powodu zakończenia działalności AGRO-ON w Horn, Holandia

agro on

Dzień otwarty: 22 stycznia / Zakończenie aukcji: 24 stycznia

Aukcja internetowa maszyn dla przemysłu spożywczego z powodu zamknięcia Phoenix Pet Foods LTD w Summerhill w Irlandii

PHOENIX Pet Foods
excellence through quality ingredients

Dzień otwarty: 12 lutego / Zakończenie aukcji: 19 lutego

Aukcja internetowa maszyn i inwentarza Königsbauer- KÖPA-Fleischwaren Gmbh w Passau, Niemcy

Königsbauer
Metzgerei

Dzień otwarty: 13 i 14 lutego / Zakończenie aukcji: 20 lutego

Zarejestruj się za darmo | Wybierz i licytuj | Wygraj | Płać i odbieraj

www.Industrial-auctions.com

SPIS REKLAM

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Aplok	40	**Kagra**	20, 21
Arendt	6	**Master**	7, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18
Art-Mas	33	**MAT CHYRA**	35
Axis	41	**Młynkol**	33
Dadaux	insert	**Pek-Mont**	39
Despol	insert	**Plan**	22
Erka	37	**Regis**	I str. okł.
Eurodis	29	**Sekwens**	26
Targi Frankfurt	23	**Solarm**	1, 17, 38, III str. okł.
Industrial Auctions	5	**Walowsky**	3, 31
Jarvis	25, 38	**Wamma**	insert
Jugema	27	**Vemag Polska**	19

WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

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

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

Aparaty ubojowe

Aparaty ubojowe pneumatyczne

Aplikatory do szynek

Bicze gumowe do myjek

Brzeszczoty do pił taśmowych

Drzwi kwasoodporne

Fartuchy ochronne

Formy siatkowe

Haki

Igły do nastrzykiwarek

Kije wędzarnicze aluminiowe, kwasoodporne

Klipsy do podwiązywania przełyku bydła

Kloce masarskie

Kolumny do formowania mięsa

Koła tworzywowe oraz aluminiowe

Koła dociskowe do skórowaczek i odbłaniarek

Konfiskatory

Kosze na noże, stalki oraz rękawice

Kurtyny paskowe

Listwy narożnikowe

Łapy gumowe do szczeciniarek

Myjki butów

Myjki fartuchów

Naboje do ogłuszania zwierząt

Nośniki noży

Noże do kostkownic

Noże do kutrów

Noże do skórowaczek i odbłaniarek

Noże do wycinania żeberek

Noże pneumatyczne

Noże pneumatyczne do wycinania żeberek

Noże rurkowe do wykrwawiania trzody i bydła

Noże, sita, szarpaki do "wilków"

Noże, sita, głowice kutra Karl-Schnell

Noże trybowniki

Noże żyłkowe do wycinania żeberek

NOWOŚCI

JARVIS®

PNEUMATYCZNA SKÓROWACZKA RĘCZNA MODEL JHS

więcej na stronach: 25, 38

Model JHS-315
1,5 mm

Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

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!

NOWOŚCI

KARGRA

INLET COMPLETE TYP 23771

więcej na stronach: 20, 21

Krok po kroku do optymalnej higieny!

- Konieczność wykonania wszystkich czynności przed wejściem na halę produkcyjną
- Suszenie wysokowydajną suszarką z filtrem F8
- Sygnalizacja poprawnego wykonania każdego kroku poprzez lampę LED
- Możliwa integracja ze śluzami do czyszczenia obuwia
- Możliwość zastosowania dwuramiennego kołowrotka/sygnału dźwiękowego itp.

NOWOŚCI

RĘCZNE 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

super oferta

◆ NAJBARDZIEJ WYDAJNE SKÓROWACZKI NA RYNKU ◆ DARMOWA PREZENTACJA
◆ NISKIE KOSZTY UTRZYMANIA ◆ BEZPŁATNY SERWIS ◆ PROMOCYJNA CENA

◆ **W KOMPLECIE 300 SZTUK OSTRZY** ◆

S-1011
szer. cięcia 95 mm

S-1009
szer. cięcia 70 mm

S-1008
szer. cięcia 50 mm

Wszystkie modele dostępne z ust. głębokości cięcia 1,6 mm, 3,2 mm i 4,7 mm
S-1008 – najmniejsza głowica tnąca dostępna na rynku. **Waży tylko 889 g**

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.

WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

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

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

Odcinacze papieru

Ostrzałki noży

Pęta

Pistolety do wody

Płyty PE na stoły rozbiorowe

Poganiacze

Półki siatkowe do wózków wędzarniczych

Praski do mięs

Pulpity do pisania

Rękawice ochronne

Rozpieracze

Szczotki do myjek

Stalki do ostrzenia noży

Stanowiska do oszałamiania bydła

Sterylizatory

Stojaki do worków na śmieci

Stoły do nadziewarek

Stoły rozbiorowe

Suszarki do butów

S-haki

Tasaki, topory rzeźnicze

Taśmy trans. do skórowaczek i odbłaniarek

Termometry

Umywalki

Urządzenia do ogłuszania zwierząt

Uszczelki do komór wędzarniczych, chłodni

Wieszaki do boczku

Widły, łopaty, wybieraki, mieszadła

Wieszaki choinkowe

Wieszaki do węży

Wirniki gumowe nastrzykiwarek

Wózki do farszu

Wózki do przewozu pojemników

Wózki na osierdzia

Wózki wędzarnicze

Wózko-wanny

SOJA W PRZETWORACH MIĘSNYCH – ASPEKTY TECHNOLOGICZNE I ZDROWOTNE

Dr inż. Magdalena Kuchlewska

Nasiona soi są dobrym źródłem składników pokarmowych, a zarazem produktem stosunkowo tanim oraz łatwo dostępnym. Właściwości otrzymanych z nich preparatów sprawiają, że są one powszechnie wykorzystywane w przemyśle spożywczym, również w przetwórstwie mięsa. Ma to wiele zalet technologicznych i żywieniowych, ale dla pewnej grupy konsumentów stanowi również pewne zagrożenie, związane przede wszystkim z właściwościami uczulającymi wykazywanymi przez białka sojowe oraz pochodzeniem części soi z linii modyfikowanych genetycznie. W artykule przedstawiono wybrane aspekty technologiczne i zdrowotne związane ze stosowaniem preparatów sojowych w produkcji wyrobów mięsnych.

Soja (*Glycine max*) jest jedną z najstarszych i najbardziej wartościowych roślin uprawnych na świecie. Należy do grupy roślinnych bobowatych grubonasiennych (strączkowych). Jej nasiona są bogate w białko (ok. 40% suchej masy nasion) oraz tłuszcz (ok. 20% s.m. nasion), zawierający znaczną ilość nienasyconych kwasów tłuszczowych. Soja jest także ważnym źródłem witamin z grupy B oraz składników mineralnych (K, Mg, Fe, Ca, P). Nasiona soi w surowej postaci są dla człowieka toksyczne, ale termostabilność większości jej białek pozwala na termiczną obróbkę nasion i produkcję żywności oraz całej gamy preparatów wykorzystywanych między innymi w przetwórstwie mięsa.

Aspekty technologiczne stosowania preparatów białek sojowych

Właściwości technologiczne preparatów białek soi umożliwiają realizację rozmaitych celów założonych w toku produkcji. Do najważniejszych korzyści technologicznych uzyskiwanych dzięki ➤

WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.

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

Producent dostawca dla przemysłu mięsnego

PROMOCJA

medoc

KENTMASTER

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

Zakres stosowania preparatów białek sojowych w przetwórstwie mięsa jest bardzo szeroki – obejmuje produkty z wielu grup technologicznych, a w odniesieniu do wyrobów mięsnych wysokowydajnych stanowią one wręcz nieodzowny składnik.

wprowadzeniu tych preparatów do składu recepturowego produktów mięsnych zalicza się poprawę stabilności produkcji, ograniczenie ubytków produkcyjnych, a także polepszenie struktury. Zakres stosowania preparatów białek sojowych w przetwórstwie mięsa jest bardzo szeroki – obejmuje produkty z wielu grup technologicznych, a w odniesieniu do wyrobów mięsnych wysokowydajnych stanowią one wręcz nieodzowny składnik.

Właściwości funkcjonalne sojowych preparatów białkowych (zdolność emulgowania, wiązania wody i tłuszczu, żelowania, pianotwórczość) wpływają na poprawę jakości żywności, do której je dodano oraz umożliwiają tworzenie zamienników produktów tradycyjnych. Białka sojowe cechują się dobrą rozpuszczalnością w wodzie, minimalnie podnoszą lepkość solanek, odznaczają się dobrymi właściwościami żelującymi i emulgującymi. W sposób bardzo korzystny dla właściwości produktów mięsnych współdziałają z miozyną mięsa, co poprawia ogólną jakość, krajalność i związanie gotowych wyrobów mięsnych. Wykazano, że białka sojowe dobrze komponują się również z włóknami pszennymi, a jednoczesne zastosowanie tych dodatków prowadzi do uzyskania stabilności mechanicznej i termicznej wyrobów formowanych i mrożonych (jak np. kebaby czy hamburgery).

Oferta handlowa preparatów białka sojowego jest obecnie bardzo bogata i umożliwia dobór preparatu do stosowanych technologii produkcji oraz potrzeb związanych z oczekiwanymi wyróżnikami jakości wyrobu mięsnego. Zawartość białka w suchej masie preparatu jest podstawą do podziału tych produktów na: mąki (ok. 50% białka), koncentraty białkowe (>65% białka) i izolaty białkowe (>90% białka). Biorąc pod uwagę postać fizyczną preparatów białek sojowych, dzieli się je na sproszkowane oraz upostaciowane (czyli teksturaty). Mniejsze zastosowanie w przetwórstwie mięsnym znajdują także hydrolizaty ➤

WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

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

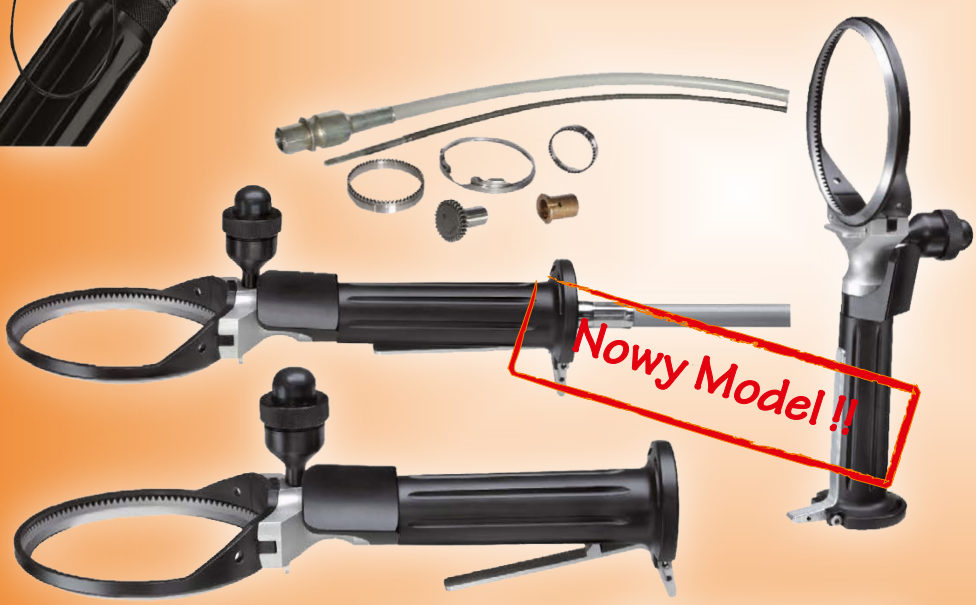
ul. Powstańców 6a
86-050 Solec Kujawski
tel./fax (52) 387-21-10, **(52) 387-12-44**
tel. 696 04 47 74
e-mail: info@master-solec.pl
www.master-solec.pl

PROMOCJA

Bezpłatne testy urządzeń u klienta oraz szkolenia

W ofercie części zamienne

do noży krążkowych innych producentów



białek sojowych. Dzięki ograniczonej hydrolizie można uzyskać złagodzenie niepożądanego posmaku „fasolowego", a także zwiększenie rozpuszczalności preparatu w wodzie lub solance. Hydrolizowane białka sojowe mogą również pełnić funkcję przeciwutleniającą i spowalniać procesy utleniania lipidów. Podziału preparatów białek soi na grupy dokonuje się także, przyjmując za główne kryterium ich modyfikację. Wyróżnia się wówczas preparaty niemodyfikowane oraz modyfikowane. Enzymatyczna modyfikacja białek soi pozwala na uzyskanie preparatów o ulepszonych właściwościach funkcjonalnych, dostosowanych do indywidualnych potrzeb procesu produkcyjnego albo typu produktu, np. lepszej zdolności żelowania dla zastosowania w produkcji kiełbas czy lepszej zdolności emulgującej do wykorzystania w produkcji pasztetów.

W produkcji wyrobów mięsnych preparaty białek sojowych wykorzystuje się dodając je do pozostałych składników receptury w postaci suchej podczas kutrowania lub mieszania oraz w postaci uwodnionej - jako komponent solanki zalewowej lub nastrzykowej. Wybór metody wprowadzenia uzależniony jest przede wszystkim od rodzaju produktu i parametrów procesu technologicznego, a warunkiem efektywnego działania preparatów białek sojowych jest równomierne rozprowadzenie preparatu w całej masie mięśni lub farszu. Dobór właściwego preparatu białka sojowego oraz bezpieczeństwo jego stosowania ułatwia fachowe doradztwo oferowane przez producentów i dystrybutorów. Pomocne w tym zakresie są także karty charakterystyki preparatów, w których ujęte są informacje m.in. na temat procentowej zawartości białka i składu aminokwasowego, użycia do produkcji surowca modyfikowanego lub niemodyfikowanego genetycznie, ewentualnej modyfikacji białek preparatu, jakości mikrobiologicznej, trwałości przechowalniczej itp.

Charakterystyka głównych grup preparatów białek sojowych wykorzystywanych w przetwórstwie mięsa

W przemyśle spożywczym, w tym w przetwórstwie mięsa wykorzystuje się mąki i grysy sojowe, koncentraty i izolaty białek soi oraz upostaciowane preparaty białek sojowych.

Mąki i grysy sojowe mają podobny skład chemiczny, natomiast różnią się wielkością cząstek uzyskiwanych ➤

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

WYPRZEDAŻ ROKU 2018

MEGA RABATY do –40%

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

w rezultacie przemiału surowca. Wyróżnia się mąki i grysy sojowe pełnotłuste (otrzymywane z całych łuszczonych nasion soi) oraz niskotłuszczowe i odtłuszczone (otrzymywane ze zmielonych wytłoków i śruty poekstrakcyjnej), szerzej stosowane w przemyśle spożywczym. Mąki sojowe zawierają około 50% białka w suchej masie, a także oligosacharydy (odpowiadające za ich „fasolowy" posmak) oraz substancje balastowe i składniki antyżywieniowe (inhibitory proteaz). Mąki lecytynowane są wzbogacane w lecytynę (ok. 15%). W przetwórstwie mięsnym mąki i grysy sojowe dodawane są do wyrobów garmażeryjnych, farszów mięsnych i mięsno-warzywnych.

Koncentraty białek sojowych otrzymywane są z odtłuszczonej mąki lub płatków sojowych, z których przez wypłukanie wodą lub roztworami alkoholu usuwa się związki niebiałkowe, przy zachowaniu minimalnej rozpuszczalności frakcji białkowych. Ekstrakcję wodną stosuje się, gdy białko surowca jest zdenaturowane termicznie. Po oddzieleniu składników niebiałkowych i wysuszeniu nierozpuszczalnego produktu otrzymuje się koncentrat cechujący się dobrą absorpcją wody i tłuszczu. Ekstrakcję kwaśną (pH 4-5) stosuje się w przypadku gdy białka surowca wykazują wysoką rozpuszczalność. Koncentraty najwyższej jakości otrzymuje się po ekstrakcji substancji niebiałkowych 60-80% alkoholem etylowym, usuwającym większość związków odpowiedzialnych za niepożądany smak i zapach produktów sojowych. Zastosowanie dodatkowych zabiegów technologicznych służy wytworzeniu tzw. koncentratów funkcjonalnych (FSPC). Koncentraty zawierają ok. 70% białka w s.m., tworzą stabilne emulsje i są mniej wrażliwe na obecność soli niż mąki i grysy sojowe oraz izolaty białka sojowego. Ze względu na większą, w porównaniu do izolatów, zawartość substancji balastowych, wykazują lepszą skuteczność w tworzeniu stabilnych emulsji, dzięki czemu są bardziej przydatne w wytwarzaniu farszów wędlinowych. Wykorzystywane są w produkcji wyrobów kutrowanych, pasztetów, produktów garmażeryjnych, wybranych wyrobów średnio rozdrobnionych i konserw sterylizowanych (FSPC), a także jako zamienniki mięsa w mięsie mielonym i różnych przetworach mięsnych: kiełbasach, mielonkach, hamburgerach.

Izolaty białek sojowych są najbardziej oczyszczoną i skoncentrowaną formą białka sojowego – zawierają ponad ➤

VARIOVAC
know-how in packaging

Półautomatyczny tray sealer z obrotowym stołem roboczym do pakowania na tackach w atmosferze zmodyfikowanej - ROTARIUS VG

- większa wydajność niż w przypadku maszyn zgrzewających na zasadzie szuflady
- brak czasu oczekiwania - obrotowy stół
- łatwa wymiana narzędzi
- zwarta budowa pozwalająca na oszczędność miejsca
- idealna prezentacja produktu

Rotarius VG zgrzewa tacki z różnych materiałów (PP, PET, PS, aluminium, powlekany karton). Folia wierzchnia musi być dopasowana do rodzaju materiału, z którego są wykonane tacki. W celu zapewnienia lepszej prezentacji produktów można stosować folię z nadrukiem punktowym i dodatkowe oznakowania folii. Zmiana formatów odbywa się w sposób prosty, bez dodatkowych narzędzi. Stół obracany manualnie pozwala uzyskać wysoką wydajność: podczas procesu wymiany gazu i zgrzewania, możliwe jest usunięcie zamkniętych opakowań i umieszczenie nowych. Powstające resztki folii są nawijane automatycznie.

VEMAG

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

Zapewniamy szybki i profesjonalny serwis, bogato wyposażony magazyn części zamiennych w Warszawie, fachowe doradztwo przy zakupie. Zapraszamy do współpracy!

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

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

90% białka w s.m. Warunki procesu ich otrzymywania pozwalają na zachowanie pełnej wartości biologicznej białek, zatrzymanie w produkcie izoflawonów i inaktywację inhibitorów trypsyny. Dzięki możliwości regulacji parametrów procesu technologicznego i modyfikacji białek po wyizolowaniu, a przed wysuszeniem, otrzymuje się preparaty białek sojowych „na miarę" - przeznaczone do określonej grupy produktów. Producenci oferują m.in. izolat białka sojowego o niskiej lepkości i wysokiej dyspersyjności w zimnej wodzie rekomendowany do przygotowania solanek nastrzykowych, czy izolat białka sojowego cechujący się bardzo wysoką zdolnością wiązania wody i wysoką siłą żelowania, przeznaczony do kiełbas kutrowanych, parzonych. Ze względu na wysoką wartość odżywczą i atrakcyjne właściwości funkcjonalne izolaty białek soi są bardzo często wykorzystywane w produkcji wyrobów mięsnych i garmażeryjnych, gdzie pełnią rolę dodatków funkcjonalnych, ułatwiają procesy przetwórcze, a także podnoszą jakość produktów. Jako dodatek wzbogacający wykorzystywane są też w celu podniesienia wartości odżywczej różnych wyrobów, w tym m.in. produktów wegetariańskich będących zamiennikami tradycyjnych przetworów mięsnych. Dzięki minimalnej zawartości substancji balastowych izolaty białek soi cechują się niemal neutralnym profilem smakowym i tym samym nie wnoszą do wyrobów mięsnych niekorzystnych posmaków. Charakteryzują się zdolnością utrzymywania wody i tworzenia mocnych żeli. Stanowią składnik solanki peklującej, którą nastrzykiwane jest mięso, a efektywność ich ➤

IFFA

4–9.05.2019
Frankfurt nad Menem

Meet the Best

IFFA. Wiodące międzynarodowe targi przetwórstwa mięsnego. Od tradycyjnych metod produkcji do zaawansowanych technologii, na tej innowacyjnej platformie zostaną zaprezentowane trendy na kolejne trzy lata. Targi IFFA to miejsce spotkań dla specjalistów branży mięsnej – po raz pierwszy w nowej Hali 12!

www.iffa.com

info@poland.messefrankfurt.com

messe frankfurt

Ze względu na wysoką wartość odżywczą i atrakcyjne właściwości funkcjonalne izolaty białek soi są bardzo często wykorzystywane w produkcji wyrobów mięsnych i garmażeryjnych.

stosowania przejawia się przy dozowaniu na poziomie 1,5-1,8%. Zastosowanie izolatów białka sojowego wpływa na istotne obniżenie ubytków wędzarniczo-parzelniczych obrabianych wędzonek wysoko wydajnych.
Izolowane białka sojowe charakteryzują się dobrą zdolnością wiązania wody, ale mogą być wrażliwe na sól, która może spowodować ich częściową denaturację, ograniczając pęcznienie.

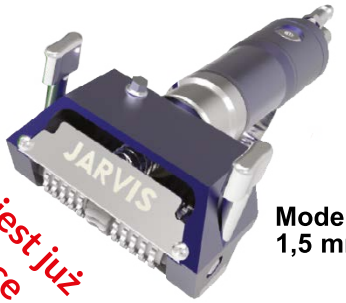
Upostaciowane preparaty białek soi (teksturaty) także znalazły szerokie zastosowanie w przetwórstwie mięsa. Ich skład chemiczny i właściwości zależą od użytego surowca (mąki, grysy sojowe lub koncentraty białkowe) i substancji uzupełniających (np. barwniki, substancje smakowe), ale zawierają one co najmniej 50% białka w s.m. Technologia wytwarzania teksturatów oparta jest na zjawisku przechodzenia białek globularnych, pod wpływem temperatury i wilgotności, w konformacje typowe dla białek fibrylarnych. Większość z nich otrzymywana jest metodami termoplastycznymi (ekstruzja), ale największe podobieństwo do struktury mięsa mają białka sojowe upostaciowane za pomocą przędzenia. Odpowiednio wytworzone teksturaty stają się podobne do białek mięśniowych, szczególnie pod względem tekstury oraz żujności, dzięki czemu stosowane są jako zamienniki mięsa do dań w sosach oraz wkładkach do zup. Wysuszone teksturaty białkowe przed dodaniem do żywności są uwadniane nadmiarem wody (zazwyczaj 2,5-3-krotnie większą ilością w stosunku do masy), co sprawia, że nabierają miękkiej, porowatej struktury „mięsopodobnej". Dodawane są one m.in. do wyrobów z mięsa rozdrobnionego (np. MDOM), pomagając im w uzyskaniu struktury produktu podobnej do mięsa, a także są wykorzystywane do modyfikacji jakości wędlin surowych - zastępuje się nimi do 20% mięsnego składu surowcowego tych wyrobów. Upostaciowane białka sojowe charakteryzują się stabilnością podczas ogrzewania, zamrażania i rozmrażania, a produkt wytworzony z ich udziałem wykazuje mniejszą skłonność do synerezy (kurczenia się) oraz większą soczystość po obróbce termicznej. Dzięki temu znalazły one zastosowanie m.in. w produkcji wyrobów mięsnych gotowych do spożycia.

Aspekty zdrowotne stosowania preparatów białek sojowych

Stosowane w przetwórstwie mięsnym preparaty białek soi, obok właściwości technologicznych wykazują również unikalne walory dietetyczne. Białko sojowe charakteryzuje się dużą wartością żywieniową - jego skład aminokwasowy w znacznym stopniu odpowiada zapotrzebowaniu człowieka na poszczególne aminokwasy. Jest lepszym źródłem lizyny niż większość białek roślinnych, chociaż podobnie jak one jest stosunkowo ubogie w metioninę. Dodatkowym walorem żywieniowym białka sojowego jest uwalnianie się z niego, zarówno ➤

JARVIS®

Pneumatyczna skórowaczka ręczna Model JHS



Jarvis jest już w Polsce

Model JHS-315
1,5 mm

Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

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!

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

podczas trawienia w przewodzie pokarmowym, jak i podczas procesów technologicznych lub fermentacyjnych, biologicznie czynnych peptydów, które mają charakter nutraceutyków, chronią przed otyłością i nadciśnieniem, obniżają poziom cholesterolu we krwi, wykazują działanie przeciwutleniające, przeciwnowotworowe i przeciwcukrzycowe. Dzięki znacznej termostabilności związki te pozostają w produktach poddanych obróbce termicznej.

Prozdrowotne właściwości preparatów białek sojowych wynikają głównie z ich aktywności przeciwutleniającej i hipocholesterolemicznej. Wiele badań wykazało, że zastąpienie w diecie białka zwierzęcego białkiem sojowym przyczynia się do obniżenia stężenia cholesterolu we krwi, co wiąże się ze zmniejszeniem ryzyka rozwoju chorób sercowo-naczyniowych. U osób z rodzinną hipercholesterolemią, którym zmieniono typową dietę na taką, która zawiera izolowane białka sojowe, obserwowano istotne obniżenie poziomu cholesterolu całkowitego we krwi i frakcji LDL-chol., z jednoczesnym utrzymaniem poziomu frakcji HDL-chol. Uzyskane w wielostopniowym procesie technologicznym preparaty białek sojowych poza białkiem zawierają także inne składniki naturalnie występujące w soi, w ilościach zależnych od parametrów procesu ich wytwarzania. Należą do nich błonnik i izoflawony oraz, uznawane do niedawna za substancje antyżywieniowe, inhibitory trypsyny, saponiny i kwas fitynowy. Przypuszcza się, że poza ➤

Pasteryzacja i sterylizacja w autoklawach JUGEMA

Najlepsze rozwiązanie na powstrzymanie rozwoju niekorzystnej mikroflory w żywności

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

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

www.jugema.com.pl

jugema Środa Wlkp

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

Wyposażenie dla przemysłu spożywczego

Wózki wędzarnicze typ "Z"

wózki do farszu 200 L

www.jugema.com.pl

jugema Środa Wlkp

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

Prozdrowotne właściwości preparatów białek sojowych wynikają głównie z ich aktywności przeciwutleniającej i hipocholesterolemicznej.

białkiem sojowym także te, związane z nim składniki, mogą mieć wpływ na obniżanie stężenia cholesterolu w surowicy krwi. W związku z tym istotny wpływ na wartość żywieniową m.in. koncentratów białek sojowych ma fakt, czy w procesie ich wytwarzania zastosowano wodę, czy etanol, powodujący usunięcie większości izoflawonów i saponin. Wykazano, że izoflawony sojowe działają antyoksydacyjnie i przeciwdziałają utlenianiu cholesterolu LDL, a także zwiększają elastyczność naczyń krwionośnych. Spożywanie produktów zawierających białko sojowe, nawet z niewielką zawartością izoflawonów, przyczynia się do obniżenia ciśnienia tętniczego krwi i stężenia w niej homocysteiny, co obniża ryzyko choroby wieńcowej. Badania wykazały także, że spożywanie izolatu białka sojowego zawierającego izoflawony przez osoby z cukrzycą i nefropatią poprawia funkcję nerek, podwyższa poziom cholesterolu HDL oraz obniża stosunek cholesterolu LDL/HDL.

Do innych korzyści zdrowotnych związanych ze spożywaniem białka sojowego zalicza się także zmniejszenie symptomów menopauzalnych u kobiet i zwiększenie gęstości mineralnej kości. Wysokie spożycie soi uważa się również za czynnik zmniejszający ryzyko zachorowania na niektóre rodzaje nowotworów, w tym m.in. raka piersi, prostaty czy jelita grubego. Nadal jednak dyskusyjny pozostaje potencjalny negatywny wpływ preparatów otrzymywanych z soi na rozwój hormonalny dzieci.

Należy również zaznaczyć, że soja zaliczana jest do grupy 8 wielkich alergenów (obok mleka, jaj, ryb, owoców morza, orzechów, orzechów arachidowych i pszenicy), a uczulenie na nią jest w populacji polskiej coraz częściej odnotowywane. Soja jest bardzo ważnym alergenem reakcji krzyżowych, a szczególnie źle rokują krzyżowe reakcje jej alergenów i należących do tej samej rodziny roślin strączkowych, orzechów ziemnych, a także soczewicy, fasoli, łubinu czy grochu. Symptomy alergicznej reakcji na spożywane pokarmy zawierające białka soi (lub alergeny krzyżowe) mogą być różne, włącznie z szokiem anafilaktycznym. Do najczęstszych objawów należą wykwity na twarzy, zmiany na skórze, problemy oddechowe i zakłócenia żołądkowo-jelitowe, a natężenie tych reakcji uzależnione jest od indywidualnych predyspozycji danej osoby.

Głównym składnikiem preparatów białkowych otrzymywanych z soi są alergenne białka zapasowe, głównie globuliny, a ponieważ preparaty te są powszechnie stosowane w przemyśle spożywczym, ich udział w diecie może być znaczący. W literaturze odnaleźć można opis 15 potencjalnie alergizujących białek zawartych w soi. Są to podjednostki β-konglicyniny i glicyniny, a także białka z rodziny wicylin (globuliny, których stałe sedymentacji przy ultrawirowaniu przyjmują wartości zbliżone do 7/8S, o masie cząsteczkowej 150-190 kDa) i białek 2S. Glicynina, będąca globuliną zapasową o masie cząsteczkowej ok. 32 kDa ➤

Eurodis
ORGINALNY PARTNER OCHRONY B.H.P

GAZELE BIZNESU 2017 Puls Biznesu

ISO 9001:2015
LL-C (Certification)

RĘKAWICA METALOWA WILCOFLEX

krótka lub długa

NIE WYMAGA NOSZENIA "PAJĄCZKÓW"!*

Manulatex

* Dzięki systemowi sprężyn znajdujących się na zewnętrznej części dłoni

NORMA:EN 14328

FARTUCH METALOWY PARINOX

Elastyczny, komfortowy
100% stal nierdzewna
noszony z szelkami VITOFIX

Manulatex

Średnica Oczka Wewnętrznego
3 MM

LEKKI
800-1100 gram*
*w zależności od rozmiaru

NORMA: EN ISO 13998 POZIOM 1

KALOSZE CHAMPAGNE

PCV

KALOSZE RALF

NITRYL

KALOSZE ALFA

PU

ul. Poznańska 16-18, 89-203 Zamość k. Bydgoszczy
• Tel.: 52 384 01 42 • www.eurodis.pl • www.manulatex.fr

wraz z Gly m Bd 28k i Gly m Bd 30k należy do najbardziej istotnych alergenów sojowych.

Zidentyfikowano także alergeny występujące w lecytynie sojowej, również powszechnie wykorzystywanej w przemyśle spożywczym. Lecytyna składa się głównie z fosfolipidów, ale stwierdzono w niej również obecność białek wywołujących reakcje IgE-zależne. Białka te charakteryzują się masami cząsteczkowymi 7, 12, 20, 39, 57 kDa, a dokładna analiza pozwoliła na określenie ich przynależności do odpowiednich klas (np. białko 12 kDa to 2S albumina o wysokiej zawartości metioniny, a białko 20 kDa to inhibitor trypsyny Kunitza).

Alergeny sojowe cechują się znaczną termostabilnością i odpornością na stosowane powszechnie procesy technologiczne, stąd można je odnaleźć również w produktach poddawanych obróbce termicznej. W przypadku alergii na białko sojowe z diety należy więc wykluczyć wszystkie produkty zawierające soję lub jej pochodne, w tym m.in. wiele dostępnych w handlu wędlin oraz wyrobów garmażeryjnych. W przypadku ciężkiej alergii na białko sojowe, należy dodatkowo wykluczyć z diety produkty zawierające lecytynę sojową.

Warto także zwrócić uwagę na zagrożenie związane z soją modyfikowaną genetycznie (GM). Jakość żywieniowa soi limitowana jest przez deficyt metioniny. W celu wzbogacenia białka sojowego w ten aminokwas wykorzystano techniki inżynierii genetycznej i do genomu nasion transgenicznej soi wprowadzono gen odpowiedzialny za syntezę metioniny, pochodzący z materiału genetycznego uzyskanego z orzeszków brazylijskich (bogatych w ten aminokwas). Wykorzystując ekspresję wprowadzonego genu, uzyskano nasiona soi o podwyższonej zawartości metioniny, ale w ten sposób przeniesiono również nieświadomie alergenność albuminy orzeszków do nasion soi. Badania wykazały, że osoby z alergią na orzechy mają jednocześnie alergię na genetycznie zmodyfikowaną soję.

Zdecydowana większość zużywanej w Polsce soi pochodzi z upraw roślin genetycznie zmodyfikowanych. Żywność transgeniczna nadal wzbudza wiele kontrowersji i emocji, brak bowiem jest jednoznacznych dowodów na jej szkodliwość, ale też na neutralność. Trudno jest przewidzieć skutki jej długoterminowego stosowania. Wiele środowisk wyraża opinię, że żywność i pasze GM stanowią zagrożenie dla zdrowia człowieka, co związane jest m.in. ze zmniejszeniem ich wartości odżywczej, strawności oraz biodostępności składników. Wprowadzenie nowych genów wiąże się z procesem tworzenia nowych białek, w tym również toksyn i alergenów, będących zagrożeniem dla człowieka. Jednak organizacje odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywności i leków - Agencja Żywności i Leków (FDA) USA i Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), pozostają na stanowisku, że produkty otrzymywane z roślin GM są bezpieczne.

Obowiązujące przepisy prawa żywnościowego, w celu zapewnienia konsumentom bezpieczeństwa zdrowotnego i prawa do informacji, wymagają od producentów żywności umieszczania na etykietach produktów wykazu wszystkich użytych składników. Stosowanie preparatów sojowych w produkcji wyrobów mięsnych zawsze powinno więc być powiązane z rzetelną informacją na temat składu produktu. ➤

JBT TIPPER TIE™

Tipper Tie to światowy lider w produkcji maszyn klipsujących.

W ofercie znajdują się:

klipsownice ręczne

klipsownice półautomatyczne

klipsownice automatyczne

klipsownice do pakowania drobiu w worki

klipsy, pętelki

WALOWSKY KRAKÓW

31-311 KRAKÓW, UL. ELSNERA 1
TEL.: (12) 626-73-40, 626-73-50
FAX: (12) 626-73-41

WWW.WALOWSKY.COM.PL
E-MAIL: WALOWSKY@WALOWSKY.COM.PL
WWW.FACEBOOK.COM/WALOWSKYINTERNATIONAL

VEMAG VEMAG ANLAGENBAU JBT TIPPER TIE fomaco BRADER Food Processing Machinery VARIOVAC K+G WETTER MAJA MAINCA CAMPUS RUITENBERG

Konsumenci powinni bowiem posiadać wiedzę na temat obecności preparatów sojowych w produktach spożywczych i świadomie spożywać tak wzbogacaną żywność. ■

Literatura:

- Bartuzi Z. 2009: Alergia na pokarmy. Alergia Astma Immunologia 3, 171-194.
- Cegiełka A., Hać-Szymańczuk E. 2017: Soja – dodatek do przetworów mięsnych. Gospodarka Mięsna 1, 12-14.
- Cichocka A. 2005. Korzyści zdrowotne ze spożywania produktów sojowych. Przemysł Spożywczy 9, 41-43.
- Cichosz G., Wiąckowski S.K. 2012: Żywność genetycznie modyfikowana – wielka niewiadoma. Polski Merkuriusz Lekarski 194, 59-63.
- Dłużewska E., Krygier K. 2005. Sojowe preparaty białkowe – otrzymywanie i zastosowanie. Przemysł Spożywczy 4, 30-33, 35.
- Florek M. 2014. Analogi mięsa – charakterystyka i perspektywy. Przemysł Spożywczy 1, 25-28.
- Gajowiecki L., Kotowicz M., Lachowicz K., Sobczak M., Żochowska J., Żych A. 2005. Wpływ ilości dodatku karagenu oraz preparatów białka soi i pszenicy na właściwości fizyczne i sensoryczne drobno rozdrobnionych doświadczalnych wyrobów drobiowych. Folia Universitatis Agriculturae Stetinensis. Scientia Alimentaria 4, 87-94.
- Hałat Z. 2004: Alergeny organizmów genetycznie zmodyfikowanych. Alergia 3, 19-26.
- Jędrusek-Golińska A., Szymandera-Buszka K., Hęś M., Ziętara P. 2010: Wiedza na temat soi, jej przetworów i właściwości alergennych wśród studentów dwóch poznańskich uczelni. Hygeia Public Health 2, 177-180.
- Jurkiewicz A., Bujak F. 2015: Zagrożenia zdrowotne związane z genetycznie modyfikowaną żywnością (GMF). Medycyna Ogólna i Nauki o Zdrowiu 1, 62-64.
- Kołodziej J. 2013. Alergeny w przetworach mięsnych. Gospodarka Mięsna 2, 26-27.
- Kuchlewska M. 2016: Białka roślinne w przetwórstwie mięsnym - technologia i aspekty żywieniowe. Ogólnopolski Informator Masarski 7, 46-54.
- Kuchlewska M. 2018: Alergeny w przetworach mięsnych – część II: alergeny pochodzenia roślinnego. Ogólnopolski Informator Masarski 2, 12-25.
- R.G. 2007: Ryzykowna soja. Przegląd Piekarski i Cukierniczy 2,22.
- Skawińska M., Blicharska J. 2012: Genetycznie modyfikowane rośliny – zagrożenie czy korzyści. Studia Medyczne 3, 73-81.
- Szymkiewicz A., Jędrychowski L. 2003: Immunogenne właściwości białek nasion roślin strączkowych. Żywność. Nauka, Technologia, Jakość 1, 14-24.
- Wajdzik J. 2013. Stosowanie preparatów białkowych w przetwórstwie mięsnym. Gospodarka Mięsna 9, 28-37.
- Wilk M. 2017: Soja źródłem cennych składników żywieniowych. Żywność. Nauka, Technologia, Jakość 2, 16-25.
- Wróblewska B. 2002: Wielka ósemka alergenów pokarmowych. Alergia 4, 18-23.

W naszej szerokiej ofercie znajdziecie Państwo najwyższej jakości wyposażenie stanowisk w zakładach przetwórczych i produkcyjnych przemysłu mięsnego. Wśród niej:

- noże, noże wymienne do odbłoniarek, brzeszczoty i ostrzałki do noży m.in. firm: DICK, GIESSER, ICEL, SWIBO, VICTORINOX, BERTRAN & GRAF.
- rękawice i fartuchy metalowe (regenerujemy rękawice metalowe)

Również w ofercie wyposażenie utrzymania czystości produkcji europejskiej odporne na kwasy, zasady i wysoką temperaturę
Posiadamy również szeroką gamę artykułów jednorazowego użytku.

i wiele wiele innych produktów - zapraszamy do kontaktu, towar wysyłamy przesyłką kurierską DHL - gwarancja terminowej dostawy.

tel. +48 91 88 540 96, fax91 88 540 97

Ubrania i wyposażenie produkcyjne

ART- MAS Sp. z o.o. w Szczecinie
info@art-mas.pl • www.art-mas.pl

Art-Mas ART- MAS Sp.z o.o.

Nasz towar zaspokaja potrzeby!

ART- MAS Sp.z o.o.

Młynki koloidalne - wykonanie z materiałów kwasoodpornych i nierdzewnych, części tnące odpowiednio utwardzane.

Zastosowanie:
rozdrabnianie mięsa, surowych skór, ryb - pasta rybna
- KM 100 o wydajności 100 kg/h i mocy 4 -5,5 kW
- KM 300 o wydajności 300 kg/h i mocy 7,5-11 kW
- KM 700 o wydajności 700-800 kg/h i mocy 11-15 kW
- KM 1500 o wydajności 1500 kg/h i mocy 22-30 kW

MŁYNKOL
Krzysztof Calak

Ceny umiarkowane, ponad 30-letnie doświadczenie w produkcji.
Wykonujemy również remonty.

Serwis zapewniony natychmiast po dostarczeniu urządzenia do naszego zakładu.

05-420 Józefów
ul. Jagodowa 14
tel. 22 789 22 05
tel./fax. 22 789 27 36
kom. 605 317 804
e-mail: mlynki@mlynki.com.pl
www.mlynki.com.pl

STANDARDY BRC – WDRAŻANIE, CERTYFIKACJA, KORZYŚCI

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

W dzisiejszej dobie handel żywnością sięga coraz dalej. Każdego dnia produkty spożywcze transportowane są z Polski do krajów Unii Europejskiej, a nawet dalej. Swoboda przepływu towarów powoduje dostępność ich szerokiego asortymentu. Jednak aby zapewnić bezpieczeństwo sprzedawanej żywności, konieczne jest opracowanie i wdrożenie jednolitych standardów. Przedsiębiorstwa, które chcą konkurować na arenie międzynarodowej, muszą zwrócić uwagę na dedykowane ich profilowi działalności systemy branżowe.

Prawo żywnościowe w UE wprowadza ogólne wymagania odnośnie handlu surowcami i produktami spożywczymi, skupiające się głównie na zapewnieniu rzetelności i uczciwości producentów. Gwarantuje, że wobec kontrahentów nie będą stosowane niewłaściwe praktyki, a konsument nie zostanie wprowadzony w błąd. Rozporządzenie chroni nabywcę przed fałszowaniem wyrobu przez producenta oraz przeciwdziała wprowadzaniu konsumenta w błąd. Mając na uwadze zapewnienie autentyczności produktu, konieczne jest (oprócz prowadzenia kontroli jakości surowców i warunków produkcji żywności) ustalenie wymagań odnośnie etykietowania i reklamy wyrobu oraz wszelkich dostępnych informacji na jego temat.
Przedsiębiorstwa działające na terenie UE są zobowiązane do wdrożenia systemu HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), a także zasad GMP (*Good Manufacturing Practice*) i GHP (*Good Hygienic Practice*). Opracowano także standardy dobrowolne, takie jak normy ISO, system BRC, IFS czy EuroGAP.

Standard BRC (*British Retail Consortium*) – to dokument opracowany w XX wieku w Wielkiej Brytanii. Miał on na celu precyzyjne sformułowanie wymagań wobec zakładów spożywczych dostarczających żywność do brytyjskich supermarketów pod własną marką. Brytyjskie Konsorcjum Detalistów przygotowało wspólny system pod nazwą „BRC – Global Standard Food". W 1998 roku opublikowano pierwszą wersję dokumentu. A obecnie opublikowano jego ósme wydanie.

Wymagania standardu BRC uwzględniają sześć obszarów:

- posiadanie systemu HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli) – opierającego się na siedmiu zasadach Codex Alimentarius;
- wdrożenie Systemu Zarządzania Jakością, QMS (*Quality Management System*) – wymagającego prawidłowej dokumentacji, w tym: księgi jakości, polityki jakości, schematu organizacyjnego, zakresu odpowiedzialności, opisu surowców i wyrobów gotowych; ➤

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

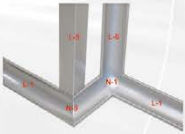
Szafki ze skrytkami

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

- wprowadzenie zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej, GMP i Dobrej Praktyki Higienicznej, GHP – określenie wymagań dotyczących przygotowania hal produkcyjnych, budynków, wyposażenia, a także przepływu surowców, produktów i ludzi, ustalenie warunków przeprowadzania przeglądów, zapewnienia czystości oraz opracowanie metod usuwania odpadów, kontroli szkodników i sposobu transportu surowców czy produktów;
- sterowania produktem (*Product Control*) – określającego zasady kontroli laboratoryjnych surowców i produktów gotowych, a także precyzującego wymagania dotyczące opakowań wyrobu, terminu przydatności do spożycia, ochrony przed zanieczyszczeniami mechanicznymi oraz właściwego wykorzystania zapasów, a także zasady działania w przypadku produktu niezgodnego ze specyfikacją;
- sterowanie procesem (*Proces Control*) – odnoszącego się do warunków (czas, temperatura) w procesach krytycznych, zapewnienia prawidłowego funkcjonowania przyrządów kontrolno-pomiarowych oraz określającego wymagania dotyczące warunków specjalnych;
- spełnienie wymagań odnośnie personelu (Personel) – określających zasady dotyczące higieny w strefach produkcyjnych i odzieży ochronnej, przeprowadzania badań medycznych oraz szkoleń personelu.

Można zauważyć, że standard BRC łączy wymogi określone w systemie HACCP, GMP, GHP oraz w normach z serii ISO 9000. W każdym z wymienionych obszarów precyzyjnie definiuje przepisy, które muszą być przestrzegane w celu zapewnienia bezpieczeństwa i wysokiej jakości produktów.

Brytyjski system pozwala na weryfikację spełnienia wymagań dotyczących żywności przetworzonej oraz wytworzenia produktów sprzedawanych pod marką sprzedawcy detalicznego, wyrobów wykorzystywanych jako składniki potraw oferowanych przez firmy cateringowe czy restauracje. Jednak zmiany w prawie żywnościowym oraz występowanie niewłaściwych praktyk (jak np. fałszowanie żywności) determinują wprowadzanie aktualizacji standardu.

Poprzednia nowelizacja, z dn. 1 stycznia 2015 roku (funkcjonująca pod nazwą BRC FOOD v7) wprowadziła wymagania dotyczące zatwierdzania dostawców, oznakowania wyrobu oraz prowadzenia kontroli opakowań i określenia autentyczności zgodności produktu z opisem. Pozwala to przede wszystkim na zmniejszenie ryzyka fałszowania wyrobu. Dodatkowo rozszerzono kryteria dotyczące produkcji żywności o kwestię zarządzania nadwyżkami żywności. Produkty, które są przekazywane na cele charytatywne lub jako pasza dla zwierząt muszą spełniać wymagania prawne oraz być bezpieczne i nadzorowane.

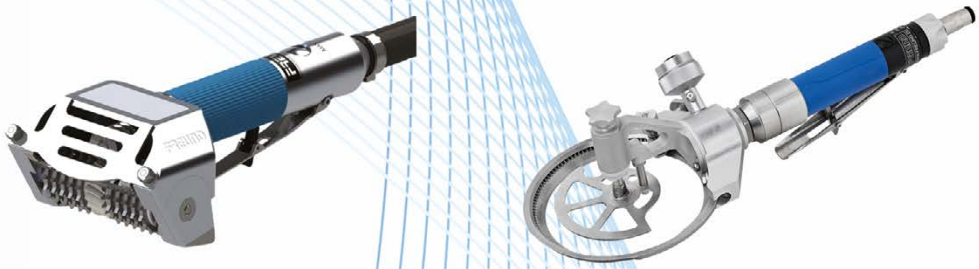
Charakterystyczne dla systemu BRC jest jednoznaczne i szczegółowe określenie przepisów. Standaryzuje on kryteria bezpieczeństwa żywności. Treść normy, a także jej formę skonstruowano w taki sposób, aby umożliwić ocenę dostawcy w jego siedzibie przez osobę do tego uprawnioną. Audytor ma za zadanie stwierdzić, czy przedsiębiorstwo wdrożyło działania w każdym z opisanych obszarów w sposób skuteczny i zgodny ze standardami. Wymogi ujęte są ➤

ERKA

SPRZĘT DO UBOJU I ROZBIORU

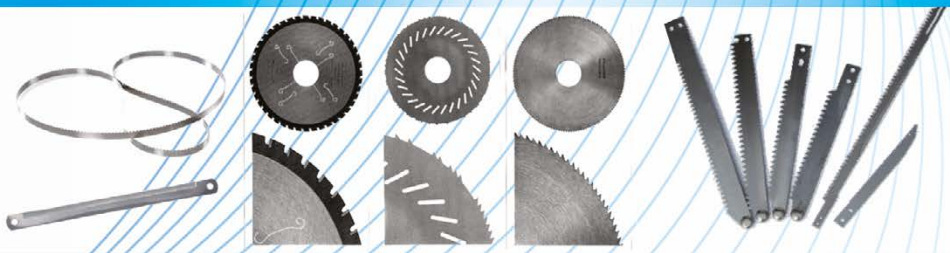
ERKA Piły do mięsa
ul. Ujeścisko 18 H, 80-130 GDAŃSK
tel/fax 58 325 61 13, kom. 601 986 562
www.erka-pily.pl, biuro@erka-pily.pl

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

w postaci listy kontrolnej z serią pytań. Ocena jest jednoznaczna – przedsiębiorca spełnia wszystkie warunki zawarte w normie, lub nie.

Uzyskanie certyfikatu, który potwierdzi spełnienie wymagań systemu, uwarunkowane jest zatem spełnieniem wszystkich kryteriów w nim zawartych. Stąd też certyfikat zgodności ze standardem BRC oznacza dla sieci handlowych, że producent przeszedł pomyślnie dokładną ocenę, która potwierdziła spełnienie wszystkich warunków systemu. Natomiast inne standardy dopuszczają spełnienie tylko określonej części wymagań.

Pierwszym etapem procesu certyfikacji jest kontakt z jednostką uprawnioną do przeprowadzenia audytu i podjęcia decyzji o przyznaniu certyfikatu. Można to zrobić poprzez zapytanie ofertowe dostępne zazwyczaj na stronie internetowej danej firmy. Po wstępnych konsultacjach jednostka oceniająca przedstawia indywidualną ofertę oraz ogólne warunki współpracy, a następnie podpisuje się zlecenie. Najistotniejszym momentem w procesie certyfikacji jest audyt certyfikujący. Uprawniony audytor odwiedza przedsiębiorcę w ustalonym terminie i dokonuje oceny kryteriów niezbędnych do otrzymania certyfikacji. Istnieje również możliwość dokonania audytu diagnostycznego przed audytem certyfikującym. Taka kontrola pozwoli przedsiębiorcy upewnić się, że wszystkie wymagane normy są wdrożone skutecznie i funkcjonują prawidłowo. Osoba oceniająca sporządza raport ➤

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

KLIPSY
› szeroka gama kolorów,
› idealne do wszystkich modeli klipsownic,
› bardzo mocne, odporne na wysoką temperaturę oraz wilgoć,
› oferujemy pętelki na taśmach oraz luzem.
› produkujemy z aluminium najwyższej jakości,
› oferujemy pełną gamę wielkości i twardości,
› dostępne klipsy typu U oraz taśmowe,
› najniższe ceny na rynku i ekspresowe dostawy.
PĘTELKI

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

PEK-MONT®

PRODUCENT MASZYN I URZĄDZEŃ DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO ORAZ OCZYSZCZALNI ŚCIEKÓW

WWW.PEKMONT.PL
PEKMONT@PEKMONT.PL

LINIE UBOJU BYDŁA

LINIE UBOJU TRZODY

OFERUJEMY:

- komory wędzarniczo-parzelnicze
- komory parzelnicze
- komory tradycyjnego wędzenia
- komory dojrzewalniczo-klimatyzacyjne
- komory szokowego schładzania
- piece piekarnicze obrotowe
- kotły warzelne
- kotły wytopu smalcu

- masownice próżniowe

- linie uboju bydła
- linie uboju trzody

- linie rozbiorowe bydła
- linie rozbiorowe trzody
- linie rozbiorowe drobiu

- linie magazynowe

- wyposażenie technologiczne

- oczyszczalnie ścieków komunalnych i przemysłowych

PEK-MONT Sp. z o.o.
POLSKA, 09-230 Bielsk k/Płocka
tel. (024) 261 55 09, (024) 261 51 30, (024) 261 50 95
fax (024) 261 58 26

PEK-MONT®

systemy informatyczne

aplok

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

DORADZTWO w sprawie sprzętu i oprogramowania

Rozwiązania dla przemysłu mięsnego

OPROGRAMOWANIE dla przemysłu mięsnego

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

www.aplok.pl

WSPÓŁPRACA FIRMY AXIS I APLOK GWARANCJĄ POMYŚLNEGO WDROŻENIA

//AXIS®

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

dla przemysłu mięsnego oferujemy WAGI SPECJALNE,

dostosowane do różnych funkcji i warunków środowiskowych panujących w zakładach mięsnych

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

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

www.axis.pl

Wagi dla przemysłu mięsnego

na podstawie dokonanego audytu. Przedsiębiorca jest informowany, jeżeli nie wszystkie wymagania zostały spełnione. Wyznacza się wówczas okres, w którym można przeprowadzić działania korygujące. Po sporządzeniu raportu audytor przekazuje go do jednostki certyfikującej, gdzie jest on poddawany ostatecznej weryfikacji. Jeśli raport zostanie zaakceptowany, decyzję o wydaniu certyfikatu podejmuje dyrektor firmy certyfikującej.

Początkowo system BRC stworzono z myślą o producentach marek własnych. Aktualnie jest wykorzystywany jako wskaźnik podczas wyboru dostawców. Przewiduje się, że w przyszłości standard BRC może zostać przyjęty jako rodzaj normy międzynarodowej. Co ciekawe w znacznym stopniu na wymaganiach brytyjskiego systemu opiera się norma IFS. W rzeczywistości niemiecki standard ma niemal identyczne wymagania, jak te, zawarte w systemie BRC. Różnią się one przede wszystkim sposobem przeprowadzenia końcowej oceny dostawcy.

Jak wcześniej wspomniano podstawowym celem opracowania standardu BRC było zapewnienie bezpieczeństwa produkowanej żywności. Stąd też główna korzyść z wdrożenia systemu to dla przedsiębiorcy pewność wytwarzania produktów wysokiej jakości, bezpiecznych dla konsumentów. Norma obejmuje również identyfikowalność wyrobu w całym łańcuchu żywności.

Podstawową korzyścią ekonomiczną, jaką niesie ze sobą certyfikacja BRC jest możliwość uniknięcia częstych i czasochłonnych kontroli prowadzonych przez różnych odbiorców (głównie sieci handlowe). Ponadto stosowanie brytyjskiego systemu pozwala na uchwycenie słabszych obszarów działalności przedsiębiorstwa. Dzięki stałej weryfikacji jakości wytwarzanych produktów możliwe jest także dążenie do ciągłego udoskonalania prowadzonych procesów i otrzymywanych wyrobów.

Warto pamiętać, że certyfikat BRC jest dokumentem międzynarodowym uznawanym na całym świecie. Umożliwia więc dostarczanie produktów do zagranicznych marketów. Niektóre sieci handlowe wręcz wymagają wdrożenia właśnie tego systemu.

Posiadanie certyfikatu potwierdzającego spełnienie wymagań brytyjskiego standardu zapewni również wzrost zaufania klientów, a tym samym podniesie renomę firmy.

Niekiedy wprowadzenie środków ochronnych zapewniających bezpieczeństwo żywności może być ukrytym ograniczeniem handlu np. między państwami UE. Przykładem tego typu zachowania był wprowadzony przez rząd niemiecki przepis mówiący o tym, że przetwory mięsne pochodzące z innych państw członkowskich mogą być importowane tylko wtedy, jeżeli zostały wyprodukowane przez przedsiębiorstwo, które znajduje się na terenie tego samego państwa, w którym przeprowadzono ubój. Zgodnie z prawem UE tak samo należy traktować produkty krajowe, jak i importowane. Mogą się jednak pojawić trudności prawidłowej oceny właściwego podejścia do produktów importowanych. Na przykład wtedy, kiedy towar z importu podlega ocenie przez instytucje inne niż zajmujące się wyrobami krajowymi. Korzystanie ze standardów międzynarodowych, jakim jest m.in. noma BRC, pozwala ominąć opisane trudności i ułatwia ocenę produktów importowanych. ➤

BRANŻOWA
KON
FER
ENCJA
14–15 lutego 2019 r.
Polskie Mięso

SPONSORZY GŁÓWNI

CID LINES
Believe in hygiene!

SaneChem®

KONFERENCJA

Bezpieczeństwo żywności - nadzór, podział kompetencji oraz doświadczeń we współpracy pomiędzy służbami weterynaryjnymi a branżą mięsną

Hotel Centrum Konferencyjno-Wypoczynkowe
Pałac i Folwark Łochów
więcej informacji na www.polskie-mieso.pl

PATRON HONOROWY

GŁÓWNY
LEKARZ WETERYNARII

PATRONI MEDIALNI

POLSKIE MIĘSO · Rzeźnik · INFORMATOR MASARSKI · INFORMATOR DROBIARSKI · WH WIADOMOŚCI HANDLOWE · GOSPODARKA Mięsna CM · portalspożywczy.pl · FOOD-Lex · foodfakty · Szef Kuchni · PORADNIK RESTAURATORA

Wprowadzenie systemu BRC wiąże się niewątpliwie również z pewnymi problemami. Po pierwsze przedsiębiorstwo może napotkać przeszkody organizacyjne. Ponadto należy wziąć pod uwagę także koszty, jakie niesie ze sobą dostosowanie firmy do różnego rodzaju wymogów technicznych. Należy jednak pamiętać, że przedsiębiorstwo, które skutecznie wdrożyło kryteria systemu HACCP oraz normy ISO 9001:2000 nie poniesie dużych kosztów dostosowując pomieszczenia do wymagań standardu BRC.

Już od 1 lutego 2019 roku dostawcy, którzy będą przechodzili proces certyfikacji i recertyfikacji systemu BRC po raz pierwszy zostaną audytowani według nowych wymagań zwartych w ósmej wersji standardu. Nowelizację opracowano na podstawie licznych konsultacji mających na celu określenie wymagań zainteresowanych podmiotów i sprawdzenie aktualnych problemów branży spożywczej. Zebrane informacje przeanalizowane zostały przez międzynarodowe podmioty reprezentujące poszczególne grupy: producentów żywności, sprzedawców detalicznych, przedsiębiorstwa z sektora gastronomicznego, jednostki prowadzące certyfikacje oraz niezależnych ekspertów technicznych.

Ósme wydanie BRC opublikowano w sierpniu 2018. Aktualnie dobiegają końca szkolenia audytorów i przedsiębiorstw. Nowa wersja standardu ma na celu wsparcie rozwoju kultury bezpieczeństwa wyrobów oraz zachęcanie dostawców do dalszego rozwoju systemów ochrony żywności. Nowelizacja skupia się także na rozszerzeniu wymagań związanych z monitorowaniem środowiska naturalnego. Sprecyzowano ponadto kryteria dotyczące stref ryzyka produktów: *high risk, high care, ambient high-care*. Dodatkowo wprowadzone zmiany mają zapewnić większą przejrzystość wymagań dla zakładów wytwarzających karmy dla zwierząt domowych oraz zagwarantować globalne stosowanie benchmarkingu Global Food Safety Initiative (GFSI).

System BRC wymaga wysokiego poziomu zgodności, a cały program certyfikacji BRC ma bardzo szeroki zakres i wymaga zaangażowania kadry kierowniczej, umiejętnego zarządzania ryzykiem oraz prowadzenia kontroli określonych procesów i produktów. Zatem wdrożenie brytyjskiego standardu może się wydawać bardzo trudne i kosztowne. Należy jednak pamiętać o tym, jakie korzyści ze sobą niesie. Pozwala jednocześnie na stałe doskonalenie metod produkcji i pakowania wyrobu, zapewniając tym samym podnoszenie poziomu bezpieczeństwa produktu oraz utrzymanie jego wysokiej jakości. Uzyskanie certyfikatu BRC świadczy o spełnieniu wszystkich wymagań systemu. Jest więc istotnym wskaźnikiem podczas wyboru dostawcy przez sieci handlowe. Ponadto pozwala uniknąć prowadzenia dodatkowych kontroli przez wielu odbiorców, a więc oszczędzić czas i pieniądze. Posiadanie certyfikatu BRC jest potwierdzeniem doskonałego przygotowania przedsiębiorstwa do produkcji żywności nie tylko smacznej, ale przede wszystkim bezpiecznej, niezafałszowanej i zgodnej z oczekiwaniami konsumenta. ■

Literatura dostępna u Autorek

50. JUBILEUSZOWE DNI PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

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

W dniu 29 listopada w Warszawskim Domu Technika NOT odbyły się jubileuszowe 50. obchody Dni Przemysłu Mięsnego, na które złożyły się seminarium naukowe pt. „Perspektywy stosowania azotynów i azotanów w przetwórstwie mięsa" oraz ogłoszenie wyników Jubileuszowego 50. Konkursu „Produkt najwyższej jakości w przemyśle mięsnym" Jesień 2018.
Organizatorem konferencji był Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. W. Dąbrowskiego Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu przy współpracy ze Stowarzyszeniem Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego oraz Fundacją Techniki Polskiej.
Przybyłych na spotkanie gości powitał Dyrektor Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. W. Dąbrowskiego prof. dr hab. inż. Artur Hugo Świergiel. Podczas seminarium wygłoszono trzy referaty plenarne oraz doniesienia ustne firm współpracujących z przemysłem mięsnym i drobiarskim.
Pierwszy wykład przedstawił Piotr Janiszewski z Zakładu Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS w Poznaniu. Prelegent omówił przebieg i najważniejsze problemy przedstawione na 64. Międzynarodowym Kongresie Nauki o Mięsie i Technologii w Melbourne w Australii. Przewodnim hasłem kongresu było „Jakość i rzetelność dla globalnych konsumentów. Kongres przebiegał w ramach 13 sesji dotyczących różnych zagadnień, m.in. wykrywania zafałszowań żywności, kontroli procesów technologicznych w przemyśle mięsnym, bezpieczeństwa żywności i mikrobiologii, opakowań inteligentnych dla zapewnienia jakości i bezpieczeństwa produktów, technologii nowej generacji do oceny jakości tusz i mięsa. Na kongresie wygłoszono 35 referatów plenarnych oraz kilkanaście krótkich doniesień. Interesujący wykład w sesji plenarnej wygłosił Yimin Zhang z Chin, który mówił na temat optymalizacji parametrów procesu elektrostymulacji tusz wołowych celem poprawy kruchości mięsa wołowego. Zdaniem autora wystąpienia należy zwrócić większą uwagę na ten problem, ponieważ wzrasta spożycie wołowiny, a parametr kruchości mięsa w ocenach konsumenckich obniża się. W celu poprawy parametru kruchości mięsa autor zaproponował użycie prądu o natężeniu 0.55 A w czasie 34 sekund. Podobną tematykę omawiał prelegent Roman Buckow z Australii, który badał możliwości zastosowania impulsów generowanych przez wodę przy zwiększonym ciśnieniu w celu poprawy kruchości mięsa wołowego i skrócenia czasu dojrzewania. Efekty tej metody były zadowalające, ponieważ nie wykazuje ona negatywnego wpływu na cechy jakości technologicznej surowca (barwę, pH, ubytki masy) oraz jest stosunkowo tańsza ze względu na niski pobór energii i skrócony czas przechowywania chłodniczego mięsa. Kolejny prelegent z Australii - Graham Gardner omówił nowoczesne techniki do oceny składu

tkankowego tusz zwierząt rzeźnych. Zdaniem tego autora obecnie stosowane techniki są niewystarczające, ponieważ opierają się na pojedynczych pomiarach. Najlepszym rozwiązaniem jest zastosowanie całościowego systemu umożliwiającego wartościowanie wszystkich elementów tuszy przy wykorzystaniu dostępnych technik obrazowania, np. tomografii komputerowej, jednocześnie z możliwością instalacji na linii produkcyjnej w zakładzie mięsnym. Podobny pogląd w tej kwestii przedstawił prelegent z Danii Lars Christensen, który przedstawił prototyp tomografu komputerowego, jaki można wykorzystać w zakładzie mięsnym. Wadą tego typu rozwiązań są m.in. duże koszty instalacji i eksploatacji, jednakże popularyzacja tego systemu i pełne wykorzystanie pozyskanych informacji mogłyby obniżyć te koszty. Ważny temat poruszył także Gerard Daumas z Francji, który mówił o konieczności opracowania wspólnej europejskiej procedury referencyjnej dotyczącej oceny zawartości chudego mięsa w tuszy wieprzowej z zastosowaniem tomografii komputerowej. Metoda ta jest szybka i dokładniejsza w porównaniu z całkowitą dysekcją tuszy.

Drugi wykład pt. „Aspekty zdrowotne stosowania azotynów i azotanów w przetwórstwie mięsa" przedstawił Zbigniew Dolatowski z Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. W. Dąbrowskiego. Prelegent omówił znaczenie zastosowania azotynów i azotanów w wyrobach mięsnych produkowanych konwencjonalnie oraz metodami ekologicznymi pod względem technologicznym i zdrowotnym. Dodatek azotynów i azotanów w produkcji wyrobów mięsnych stosowany jest w celu uzyskania charakterystycznej barwy oraz zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego. W ostatnim czasie pojawiają się alternatywne metody peklowania mięsa, opierające się na zastosowaniu bakterii kwasu mlekowego. Zagrożenie zdrowotne stanowią azotyny zawarte w wyrobach peklowanych, w których mogą powstawać związki toksyczne - nitrozoaminy. Tworzenie się nitrozoamin jest związane z wieloma czynnikami, np. stężeniem reagentów i jonów wodorowych, rodzajem aminy, temperaturą. Poddanie surowych wyrobów mięsnych obróbce cieplnej powoduje tworzenie nitrozoamin, a ich ilość zależy od sposobu doprowadzenia ciepła. W produktach smażonych występuje najwięcej nitrozoamin, natomiast w ogrzewanych mikrofalowo najmniej, przy czym w tkance tłuszczowej w porównaniu z tkanką mięśniową występuje ich dziesięć razy więcej. Produkcja ekologiczna wyrobów mięsnych opiera się na poszukiwaniu alternatywnych metod peklowania prowadzących do wytworzenia pożądanej przez konsumenta czerwonej barwy bez stosowania azotanu i azotynu. Prowadzone dotychczas badania w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie i IBPRS w Warszawie wykazały, że zastosowanie serwatki kwasowej bogatej w kwasy organiczne, bakteriocyny oraz mikroflorę konkurencyjną do mikroflory środowiskowej mięsa pozwala na przedłużanie trwałości przechowalniczej mięsa i jego przetworów. Na podstawie przeprowadzonych badań stwierdzono, że serwatka kwasowa może być źródłem potencjalnie probiotycznych bakterii kwasu mlekowego i wielu innych cennych składników kształtujących jakość sensoryczną i trwałość przechowalniczą wyrobów mięsnych.

Ostatni wykład pt. „Aspekty prawne, praktyka stosowania i technologiczne możliwości ograniczenia azotynów i azotanów w przetwarzaniu mięsa" przedstawił Piotr Szymański z Zakładu Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS w Warszawie. Prelegent

omówił regulacje prawne Unii Europejskiej odnośnie stosowania azotynów i azotanów w przetwórstwie mięsa. Prelegent omówił zmiany w przepisach, jakie nastąpiły w ostatnich latach w zakresie stosowania azotynów i azotanów w przetwórstwie mięsa i przedstawił poziomy stosowania azotynu sodu w produkcji wędlin w Polsce i innych krajach Unii Europejskiej. Ponadto zostały omówione możliwości ograniczenia stosowania azotynów i azotanów w przetwarzaniu mięsa oraz wskazano, że na przestrzeni kilkudziesięciu lat ilość dodawanego azotynu oraz jego pozostałość w wędlinach znacznie zmniejszyła się.

Podczas konferencji wybrane firmy związane z branżą mięsną zaprezentowały swoją aktualną ofertę. Były to następujące firmy:

Foodmate Sp. z o.o.

Fabryka Osłonek Białkowych FABIOS S.A.

FOSS Polska Sp. z o.o.

P.U.P.H. MONROL Sp. z o.o.

WIPOL Sp. z o.o.

Chr. Hansen Poland Sp. z o.o.

Moguntia Indasia Sp. z o.o.

POMONA Company Sp. z o.o.

ALL SPICE

Zaltech Polska Sp. z o.o.

WYNIKI JUBILEUSZOWEGO 50. KONKURSU „PRODUKTY NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI W PRZEMYŚLE MIĘSNYM” JESIEŃ 2018

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

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego zorganizował po raz pięćdziesiąty pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi KONKURS pod tytułem „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” JESIEŃ 2018.
Jubileuszowy 50. KONKURS JESIEŃ 2018 obejmował następujące grupy wędlin: wędzonki (wszystkie rodzaje), kiełbasy, wędliny surowe i surowe dojrzewające (wędzonki, kiełbasy) oraz inne produkty w ilości 178 próbek z 49 zakładów mięsnych i drobiarskich. Ocenę konkursową przeprowadzono w dniach 4 i 5 października br. w Zakładzie Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS w Warszawie.

Przedmiotem oceny były następujące wędliny:

- **97 szt. próbek wędzonek**, w tym: 29 szt. szynek, 7 szt. wędzonek drobiowych, 6 szt. szynek surowo dojrzewających, 5 szt. baleronów, 1 szt. baleronu surowo dojrzewającego, 10 szt. boczków, 2 szt. boczków surowo dojrzewających, 23 szt. polędwic, 2 szt. polędwic surowo dojrzewających i 12 szt. innych wędzonek;
- **18 szt. próbek kiełbas podsuszanych** w tym: 16 szt. kiełbas średnio rozdrobnionych i 2 szt. kiełbasy grubo rozdrobnionej;
- **34 szt. próbek kiełbas suszonych**, w tym: 8 szt. kiełbas drobno rozdrobnionych, 12 szt. kiełbas średnio rozdrobnionych, 14 szt. kiełbas grubo rozdrobnionych;
- **3 szt. próbek kiełbas surowych i surowych dojrzewających**, w tym: 2 szt. kiełbasy drobno rozdrobnionej surowej, 1 szt. kiełbasy średnio rozdrobnionej surowej dojrzewającej;
- **26 szt. próbek innych produktów mięsnych**, w tym: 1 szt. kiełbasy drobno rozdrobnionej, 17 szt. kiełbas średnio rozdrobnionych, 3 szt. kiełbas grubo rozdrobnionych, 3 szt. wędlin podrobowych salcesonów, 2 szt. produktów drobiowych.

Do Konkursu zgłoszono 12 szt. próbek wędlin deklarowanych przez producentów jako produkty wytwarzane metodami tradycyjnymi.

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

I Zespół

1. **Łukasz Gołębiewski**
   ZM Henryk Kania S.A. w Pszczynie
2. **Piotr Zbrojewski**
   Zakład Przetwórstwa Mięsnego GROT sp. j. w Starowej Górze
3. **Krzysztof Głodny**
   PRODUKCJA i HANDEL JOLANTA GRUDZIEŃ, ZBIGNIEW GRUDZIEŃ w Elblągu
4. **Emilia Stanisławska/Joanna Markowska**
   Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa
5. **Mirosław Słowiński**
   Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa
6. **Agnieszka Sowińska**
   Federacja Konsumentów, Warszawa
7. **Elżbieta Górecka**
   SITSPOŻ, Zarząd Główny, Warszawa
8. **Aneta Kern-Jędrychowska/Urszula Siekierko**
   Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS, Warszawa
9. **Piotr Szymański**
   Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS, Warszawa

II Zespół

1. **Mariusz Mrzewka**
   Zakład Przetwórstwa Mięsa MATTHIAS Sp. z o.o. w Kolonii Zamek
2. **Jacek Jędrzejczak**
   Zakłady Mięsne Bystry Sp. z o.o. sp. k. w Swarzędzu
3. **Krzysztof Zaborowski**
   „DUBIMEX" Zakład Przetwórstwa Mięsa Sp.j. Zygmunt Dubielak, Gostynin
4. **Jaroslaw Kujawa/Magdalena Kołak**
   Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa
5. **Krzysztof Dasiewicz**
   Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa
6. **Michał Herde**
   Federacja Konsumentów, Warszawa
7. **Stanisław Lenartowicz**
   SITSPOŻ, Zarząd Główny, Warszawa
8. **Halina Makała**
   Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS, Warszawa
9. **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 wędzonki lub kiełbasy,
- konsystencję batonu kiełbasy,
- wygląd przekroju na dwóch przekrojonych batonach wędzonki lub kiełbasy,
- smak i zapach na plastrach pochodzących z co najmniej dwóch batonów wędzonki lub kiełbasy.

Wyniki oceny sensorycznej i analizy chemicznej

Wartości uzyskanych ocen wyglądu zewnętrznego próbek wędzonek kształtowały się na poziomie 4,56-5,00 przy wartości średniej 4,91 pkt. Oceny przekroju analizowanych sortymentów zawierały się pomiędzy 4,56-5,00 przy wartości średniej 4,85 pkt. Natomiast wartości wyróżnika smaku i zapachu wahały się od 4,50 do 5,00 pkt. przy wartości średniej 4,81 pkt. Jakość całkowita (ogólna) ocenianych próbek wędzonek (obliczona przez pomnożenie średnich wartości oceny dla każdej cechy przez współczynnik ważkości dla tej cechy i zsumowania iloczynów) kształtowała się od 4,61 do 5,00 przy wartości średniej 4,84 pkt..
Wartości uzyskanych ocen wyglądu zewnętrznego analizowanych próbek kiełbas zawierały się od wartości 4,39 do 5,00 pkt. przy wartości średniej 4,91 pkt. Noty za konsystencję batonów analizowanych sortymentów kiełbas zawierały się pomiędzy 4,61-5,00 przy wartości średniej 4,90 pkt. Oceny wyróżnika przekroju wahały się od wartości minimalnej 4,56 do maksymalnej 5,00 pkt. przy średniej wartości 4,87 pkt. Z kolei wartości uzyskanych ocen wyróżnika smaku i zapachu oscylowały w granicach 4,56 - 5,00 pkt. przy wartości średniej 4,81 pkt. Jakość całkowita (ogólna) ocenianych próbek kiełbas kształtowała się od wartości 4,55 do 4,97 pkt. przy wartości średniej 4,85 pkt.
Ocena sensoryczna wykazała, że wszystkie oceniane produkty zgłoszone do Konkursu charakteryzowały się bardzo dobrym lub dobrym poziomem jakości.
Po ocenie sensorycznej 178 próbek produktów mięsnych zakwalifikowano do drugiego etapu KONKURSU, badań chemicznych.
Analizując otrzymane wyniki stwierdzono stosunkowo niską zawartości chlorku sodu w badanych próbkach kiełbas podsuszanych oraz w wędzonkach parzonych. Wyniki uzyskane dla kiełbas podsuszanych oscylowały od 2,0 do 3,3% przy wartości średniej 2,3% chlorku sodu w produkcie. W przypadku kiełbas podsuszanych, nieobligatoryjna już norma na przetwory mięsne PN-A-82007, dopuszczała zawartość soli do poziomu 3,5% w wyrobie gotowym. Wyniki otrzymane dla wędzonek parzonych wahały się od 1,0% - 3,4% przy średniej zawartości 1,9%. W przypadku wędzonek parzonych, norma na przetwory mięsne PN-A-82007 dopuszczała zawartość soli do 4,0% w produkcie.

Przeprowadzona analiza chemiczna wykazała stosunkowo niską zawartość tłuszczu w kiełbasach podsuszanych. Otrzymane wyniki dla kiełbas podsuszanych oscylowały od 3,6 do 37,2% przy średniej zawartości tłuszczu 18,5%. W przypadku kiełbas podsuszanych, norma na przetwory mięsne PN-A-82007 dopuszczała zawartość tłuszczu do 40%. Zawartość tłuszczu dla kiełbas suszonych wahała się od 5,7 do 48,4% przy średniej zawartości tłuszczu 23,3% w wyrobie gotowym. W przypadku kiełbas suszonych, norma na przetwory mięsne PN-A-82007 dopuszczała zawartość tłuszczu do 45%.
Wyniki zawartości białka dla kiełbas suchych wahały się od 15,8 – 37,0% przy średniej wartości 25,1%. W przypadku kiełbas suszonych norma PN-A-82007 wprowadzała kryterium dla zawartości białka w gotowym produkcie nie mniej niż 17,0% lub 18,0%, w zależności od stopnia rozdrobnienia produktu. Otrzymane wyniki dla kiełbas podsuszanych oscylowały od 16,7 do 27,0% przy średniej zawartości białka 22,4%. W przypadku kiełbas podsuszanych norma PN-A-82007 wprowadzała kryterium dla zawartości białka w gotowym produkcie nie mniej niż 15,0%.
Analizując otrzymane wyniki stwierdzono również niską zawartość fosforu dodanego w badanych próbkach wędzonek. Dla tego typu produktów zawartość fosforanów dodanych oznaczonych jako P_2O_5 kształtowała się od 0,5 – 6,4 g/kg przy wartości średniej 2,2 g/kg. Należy podkreślić, iż na 83 próbki wędzonek poddanych analizie chemicznej w 59 nie wykryto fosforu dodanego. W przypadku kiełbas podsuszanych na 18 badanych próbek tylko w jednej stwierdzono obecność fosforu dodanego. Zgodnie z obowiązującymi przepisami maksymalna dopuszczalna zawartość fosforanów dodanych w przeliczeniu na P_2O_5 w gotowym produkcie wynosi 5 g/kg.

Na podstawie otrzymanych wyników stwierdzono niezgodność z wymaganiami norm dla ośmiu próbek:

- kiełbasy średnio rozdrobnionej suszonej wg normy polskiej, w produkcie tym stwierdzono zawyżoną zawartość wody;
- wędzonki drobiowej wg normy polskiej, w produkcie tym stwierdzono przekroczenie dopuszczalnej dawki fosforu dodanego;
- kiełbasy grubo rozdrobnionej podsuszanej wg normy zakładowej, w produkcie tym stwierdzono zawyżoną zawartość wody oraz zaniżoną zawartość białka;
- wędzonki szynki wg normy zakładowej, w produkcie tym stwierdzono zawyżoną zawartość tłuszczu;
- wędzonki polędwicy surowo dojrzewającej wg normy zakładowej, w produkcie tym stwierdzono zawyżoną zawartość soli;
- kiełbasy grubo rozdrobnionej suszonej wg normy zakładowej, w produkcie tym stwierdzono zawyżoną zawartość wody;
- wędzonki boczku surowo dojrzewającego wg normy zakładowej, w produkcie tym stwierdzono zawyżoną zawartość soli;
- kiełbasy grubo rozdrobnionej suszonej wg normy zakładowej, w produkcie tym stwierdzono zawyżoną zawartość tłuszczu.

Wyniki konkursu
Reasumując wyniki oceny sensorycznej i analiz chemicznych, wymagania konkursowe spełniło 170 próbki wędlin:

- **93 szt. próbek wędzonek,**
- **17 szt. próbek kiełbas podsuszanych,**
- **31 szt. próbek kiełbas suszonych,**
- **3 szt. próbek kiełbas surowych i surowych dojrzewających,**
- **26 szt. próbek innych produktów mięsnych.**

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 konkursowe spełniło 170 próbki wędlin z 48 zakładów mięsnych i drobiarskich. Wszyscy producenci zostali wyróżnieni dyplomami „za najwyższą jakość produktu" Jubileuszowego 50. KONKURSU JESIEŃ 2018.

Następujące Zakłady Mięsne zostały dodatkowo nagrodzone:

Puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za zwycięstwo w Jubileuszowym 50. KONKURSIE „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym" JESIEŃ 2018 otrzymały:

- ❑ **Zakłady Mięsne HENRYK KANIA S.A. w Pszczynie.**

Puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za „wyróżniającą się liczbę nagrodzonych wędlin" w Jubileuszowym 50. KONKURSIE „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym" JESIEŃ 2018 otrzymał:

- ❑ **Zakład Przetwórstwa Mięsnego HENRYK KOŁDRAS w Proszówkach**

Specjalne wyróżnienie za najwyżej oceniony produkt wytwarzany metodami tradycyjnymi otrzymał:

- ❑ **„AR-KOS" Sp. z o.o. w Jordanowie**
  za kiełbasę krakowską suchą.

Specjalny dyplom za uzyskanie wysokich not w ocenie sensorycznej produktów wytwarzanych metodami tradycyjnymi (ekologicznymi) otrzymał:

- ❑ **AGRO-VISBEK BYDGOSZCZ Sp. z o.o. Zakład w Nakle nad Notecią**
  za kiełbasę bydgoską dojrzewającą ekologiczną.

Specjalny dyplom za uzyskanie wysokich not w ocenie sensorycznej produktów wytwarzanych metodami tradycyjnymi otrzymał:

- ❑ **Zakład Przetwórstwa Mięsnego Nowakowski Sp.z o.o. w Dąbrowie**
  za schab domowy z pieca.

DYPLOMY OTRZYMALI NASTĘPUJĄCY PRODUCENCI:

Dwadzieścia siedem produktów:

1. Zakłady Mięsne HENRYK KANIA S.A. **w Pszczynie** za sortymenty: polędwica drobiowa DISNEY, karczek ciemno wędzony, boczek duński PREMIUM, boczek pieczony MAESTRO, boczek z pieca, szynka z pieca, szynka z liściem, schab z pieca, szynka w ziołach, szynka ciemno wędzona, szynka wędzona MAESTRO, schab delikatny DISNEY 80 g, schab ciemno wędzony, kabanosy pieczone pepperoni 175 g, kabanosy pieczone classic 175 g, kabanosy o smaku bekonowym MAESTRO 120 g, kiełbasa ciemno wędzona z nutą jałowca, kiełbasa jałowcowa, kiełbasa myśliwska, kiełbasa zbójnicka ze schabem, kabanosy drobiowo-wieprzowe 120 g, kabanosy wędzone MAESTRO 120 g, kabanosy z dynią i imbirem 120 g, kabanosy piri piri MAESTRO 120 g, kabanosy wieprzowe classic MAESTRO 120 g, kiełbasa krakowska MAESTRO, kiełbasa krakowska PREMIUM 400 g.

Piętnaście produktów:

2. Zakład Przetwórstwa Mięsnego HENRYK KOŁDRAS **w Proszówkach** za sortymenty: baleron Franciszka, baleron z wędzarni, baleron Michała, kiełbasa Franciszka, boczek maślany, boczek od Kołdrasa z komina, szynka Franciszka, szynka Michała, szynka z wędzarni, schab z wędzarni, boczek faszerowany domowy, schab Franciszka, schab Michała, wiejska z Proszówek, krakowska sucha.

Sześć produktów:

3. Elbląskie Centrum Mięsne EL-HURT Produkcja i Handel Sp. J. Jolanta Grudzień, Zbigniew Grudzień **w Elblągu** za sortymenty ogonówka żuławska, schab żuławski, krucha z wołowiną, kabanosy, myśliwska, metka cebulowa.

4. Zakłady Mięsne „KAWIKS” **w Patokach** za sortymenty: szynka polska wędzona, szynka smakowita, szynka z kotła, tatrzańska, kabanos z Patockiej wędzarni, krakowska sucha.

5. Zakład Mięsny „CHABURA” Sp. z o.o. Sp. kom. **w Rylowej** za sortymenty: salceson swojski, kiełbasa z pieca, szynka z dziadkowej wędzarni, szynka krucha z karczmy, szynka drwala, schab pieczony na maśle.

Pięć produktów:

6. ZYCHOWICZ Sp. z o.o. Przetwórstwo Mięsa Sp. kom. **w Daleszycach** za sortymenty: szynka Mistrza, filet z indyka PREMIUM, polędwica PREMIUM, kiełbasa swojska z Daleszyc, szynka z beczki,

7. Zakłady Mięsne „PEKPOL Ostrołęka” S.A. **w Ostrołęce** za sortymenty: szynka Małgorzaty, schab Małgorzaty, szynka Mistrza, karkówka dojrzewająca, Szynka dojrzewająca.

8. Zakłady Mięsne PAMSO S.A. **w Pabianicach** za sortymenty: kabanosy pabianickie, kiełbasa krakowska sucha, szynka wędzona, kiełbasa „Podkomorzy” cienka, kiełbasa „Podkomorzy” gruba.

9. Zakład Masarski JÓZEF KAROLCZAK **w Topoli Szlacheckiej** za sortymenty: baleron gotowany, szynka wieprzowa gotowana, polędwica sopocka, kiełbasa żywiecka, kiełbasa głogowska.

Cztery produkty:

10. Zakład Przetwórstwa Mięsa „MATTHIAS” Sp. z o.o. **w Kolonii Zamek** za sortymenty: dobry boczek, szynka włoska, szynka firmowa, kiełbasa myśliwska,

11. Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyn Janeta **w Lubomi** za sortymenty: szynka wołowa dojrzewająca, szynka włoska długo dojrzewająca wieprzowa, kiełbasa szefa, schab długo dojrzewający.

12. LUKULLUS Sp. z o.o. Sp. kom. **w Michałowie** za sortymenty: krakowska sucha bez dodatku E, kabanosy bez dodatku E, żywiecka bez dodatku E, jałowcowa bez dodatku E.

13. Zakład Przetwórstwa Mięsnego Sp.J. Małgorzata Kuś **w Rudzie Śląskiej** za sortymenty: szynka z gorczycą, kiełbasa orzegowska, kiełbasa myśliwska, kiełbasa drobiowa podsuszana.

14. Zakład Przetwórstwa Mięsnego „GROT" J. Grot Sp. J. **w Starowej Górze** za sortymenty: szynka krucha wieprzowa, kabanosy wołowe, kabanos grotowski, kiełbasa wiejska.

Trzy produkty:

15. „JAMIR" Sobieraj i Wspólnicy Sp. J. **w Bechcicach** za sortymenty: szynka wojskowa, schab z Bechcic, kiełbasa z Soplicowa.

16. Zakład Mięsny „ZBYSZKO" Zbigniew Kruk **w Bedoniu Wsi** za sortymenty: boczek ze Wsi Bedoń, polędwica ze Wsi Bedoń, wołowina dojrzewająca.

17. Zakłady Mięsne SKIBA S.A. **w Chojnicach** za sortymenty: szynka bursztynowa, szynka krucha, szynka cygańska.

18. Zakład Przetwórstwa Mięsnego Nowakowski Sp.z o.o. **w Dąbrowie** za sortymenty: szynka rzeźnika, polędwica ze wsi, schab domowy z pieca.

19. „DUBIMEX" Zakład Przetwórstwa Mięsa Sp. J. Zygmunt Dubielak **w Gostyninie** a sortymenty: schab z czarnuszką, kiełbasa ze szpinakiem, kiełbasa książęca podsuszana.

20. Zakład Masarski KRAWCZYK Sp. z o.o. Sp. k. **w Mleczkowie** za sortymenty: schab z liściem, kiełbasa wiejska z Mleczkowa, kiełbasa krakowska sucha.

21. Bell Polska Sp. z o.o. **w Niepołomicach** za sortymenty: kiełbasa krakowska sucha PIKOK, kiełbasa śląska PREMIUM PIKOK, kiełbasa głogowska KRAINA WĘDLIN.

22. WOY Sp. z o.o. **w Sobawinach** za sortymenty: kurczak złoty, boczek zwijany, pastrami wołowe w posypce.

23. „SOKOŁÓW" S.A. Oddział **w Sokołowie Podlaskim** za sortymenty: boczek wędzony surowy, polędwica sopocka, schab wędzony Nature.

24. Zakłady Mięsne „BYSTRY" Sp. z o.o. Sp. kom. **w Swarzędzu** za sortymenty: szynka z kociołka, kabanosy Mistrza Andrzeja, krakowska Mistrza Andrzeja.

25. TARCZYŃSKI S.A. **w Ujeździcu Małym** za sortymenty: kabanos Exclusive wieprzowy, kurczak gotowany, szynka z kotła.

Dwa produkty:

26. Zakłady Mięsne „DOBROSŁAWÓW" Henryk Amanowicz **w Dobrosławowie** za sortymenty: schab pieczony na maśle, szynka pieczona na maśle.

27. Zakład Mięsny „Jasiołka" **w Dukli** za sortymenty: za sortymenty: szynka surowa dojrzewająca, kiełbasa bieszczadzka.

28. Zakład Przetwórstwa Mięsa Roman Aniołkowski, Ewa Aniołkowska Sp. J. **w Grudziądzu** za sortymenty: wędzonka dworska, kiełbasa Bohuna.

29. Zakład Mięsny WASĄG Sp. J. **w Hedwiżynie** za sortymenty: boczek z roztoczańskiej wędzarni, filet pieczony z indyka Eko.

30. PROSIACZEK Sp. z o.o. **w Krąplewicach** za sortymenty: szynka królewska, dziadkowa śląska.

31. Zakłady Mięsne ŁUKÓW S.A. **w Łukowie** za sortymenty: rostbef luksusowy, kiełbasa z wędzarni.

32. AGRO - HANDEL Sp. z o.o. **w Mościszkach** za sortymenty: szynka Boryny, kabanosy wielkopolskie.

33. Zakłady Mięsne „NOVE" Sp. z o.o. **w Nowem** za sortymenty: schab Natura, kiełbasa krakowska Natura.

34. „KONSPOL - HOLDING" Sp. z o.o. **w Nowym Sączu** za sortymenty: kiełbasa wiejska z kurczaka, kabanos z kurczaka.

35. P.P.H. Ubój i Przetwórstwo Indyka JOANNA GIŻEWSKA - CHRZĄSZCZ **w Słupii** Kapitulnej za sortymenty: półgęsek dojrzewający, krakowska z fileta indyka

36. Zakłady Mięsne STANISŁAWÓW Sp. z o.o. **w Stanisławowie** za sortymenty: salceson włoskim, kiełbasa krucha pieczona z szynki.

37. „NASZ DRÓB" Sp. z o.o. **w Ujrzanowie** za sortymenty: filet wędzony, kiełbasa . krucha.

38. Masarnia Ubojnia „ZEMAT" Zdzisław Trościańczyk i Spółka Sp. J. **w Wohyniu** za sortymenty: polędwica łososiowa, schab ze starej wędzarni.

39. Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” **w Żukowie** za sortymenty: salceson kaszubski, metka kaszubska,

Jeden produkt:

40. Przedsiębiorstwo Drobiarskie „DROBEX” Sp. z o.o. Oddział **w Bydgoszczy** za szynkę dojrzewającą.

41. Polskie Mięso i Wędliny ŁUKOSZ Sp. z o.o. **w Chybiu** za filet wiśniowy z piersi indyka.

42. Zakład Wędliniarski i Ubojnia GRZEGORZ KĘPA **w Czestkowie** za szynkę szefa.

43. „AR-KOS” Sp. z o.o. **w Jordanowie** za kiełbasę krakowską suchą.

44. AGRO-VISBEK BYDGOSZCZ Sp. z o.o. Zakład **w Nakle nad Notecią** za kiełbasę bydgoską dojrzewającą ekologiczną.

45. Zakład Mięsny KONARCZAK Sp. J. **w Pogorzeli** za kiełbasę schabową.

46. Przedsiębiorstwo Produkcyjno - Handlowo - Usługowe „MARK’S” Sp. z o. o. **w Sokolnikach** za kiełbasa swojską walichnowską.

47. Animex Foods Sp. z o.o. Sp. k. Oddział **w Starachowicach** za szynkę wędzoną.

48. Zakłady Mięsne OLEWNIK - BIS Sp. z o.o. **w Świerczynku** za kiełbasę myśliwską Kraina Wędlin 270 g.

W związku z 50. jubileuszową edycją KONKURSU „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym" podczas imprezy Dni Przemysłu Mięsnego JESIEŃ 2018 wręczono okolicznościowe wyróżnienia.
Dyrekcja Instytutu za udział we wszystkich 50 edycjach Konkursu i wyróżniającą się liczbę nagrodzonych wędlin przyznała zaszczytny tytuł LIDERA JAKOŚCI KONKURSU „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym"

Zakładom Mięsnym ŁUKÓW S.A. w Łukowie.

Tytuł LIDERA JAKOŚCI KONKURSU „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym" za największą liczbę nagrodzonych produktów otrzymały

Zakłady Mięsne HENRYK KANIA S.A. w Pszczynie.

Przyznano również wyróżnienia LIDERA JAKOŚCI KONKURSU „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym" za wyróżniającą się liczbę nagrodzonych wędlin następującym firmom:

WOY Sp. z o.o. w Sobawinach
Zakładowi Masarskiemu KRAWCZYK Sp. z o.o. Sp. k. w Mleczkowie
Zakładom Mięsnym „PEKPOL Ostrołęka" S.A. w Ostrołęce
Zakładom Mięsnym PAMSO S.A. w Pabianicach
Zakładom Mięsnym „KAWIKS" w Patokach
Zakładowi Rzeźniczo-Wędliniarskiemu Ernestyn Janeta w Lubomi
LUKULLUS Sp. z o.o. Sp. kom. w Michałowie
Zakładom Mięsnym STANISŁAWÓW Sp. z o.o. w Stanisławowie
Zakładom Mięsnym „BYSTRY" Sp. z o.o. Sp. kom. w Swarzędzu
Zakładowi Masarskiemu JÓZEF KAROLCZAK w Topoli Szlacheckiej
„JAMIR" Sobieraj i Wspólnicy Sp. J. w Bechcicach
Zakładowi Przetwórstwa Mięsa „MATTHIAS" Sp. z o.o. w Kolonii Zamek
„DUBIMEX"Zakład Przetwórstwa Mięsa Sp. J. Zygmunt Dubielak w Gostyninie

Nagrodzone w 50. Jubileuszowym Konkursie produkty mogą być znakowane znakiem towarowym „Produkt najwyższej jakości" JESIEŃ 2018.

Puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za zwycięstwo w Jubileuszowym 50. KONKURSIE „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” JESIEŃ 2018 otrzymały Zakłady Mięsne HENRYK KANIA S.A. w Pszczynie

Puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za „wyróżniającą się liczbę nagrodzonych wędlin” w Jubileuszowym 50. KONKURSIE „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” JESIEŃ 2018 otrzymał Zakład Przetwórstwa Mięsnego HENRYK KOŁDRAS w Proszówkach

Nagroda za udział we wszystkich 50 edycjach Konkursu i wyróżniającą się liczbę nagrodzonych wędlin - zaszczytny tytuł LIDERA JAKOŚCI KONKURSU „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” dla Zakładów Mięsnych ŁUKÓW S.A. w Łukowie

Nagroda za największą liczbę nagrodzonych produktów - Tytuł LIDERA JAKOŚCI KONKURSU „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” dla Zakładów Mięsnych HENRYK KANIA S.A. w Pszczynie

Laureaci Jubileuszowego 50. KONKURSU „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym" JESIEŃ 2018

Produkty nagrodzone w 50. KONKURSIE „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym" JESIEŃ 2018

ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO W DĘBICY
SPRZEDA:

- Wilk kramer + grebe
- Wilk W-70
- Kuter misowy MK-10
- Kuter do produkcji pasztetów D9 Karl Schnell
- Kocioł warzelny K-50
- Termopak LPA 10 - 2 sztuki
- Dozownica techmar 3 głowicowa
- Masownice „Laska”
- Odkastniarka Simo
- Kuter 140
- Komory wędzarnicze 8,6,4,3 wózkowe (Rex-pol, Pekmont, Wemag)
- Wózki wędzarnicze
- Kije wędzarnicze
- Dymogeneratory
- Waga kontrolna Marel Foods System
- Wilk Weiler model 1109
- Wilk Palmia 300
- Wilk Spomasz
- Formierka do hamburgerów
- Mieszałka Simo 1000 l
- Gilotyna do głów końskich Petrocelli
- Multivac R80
- Skraplacze amoniaku typ SNWP6

Więcej informacji pod numerem telefonu 880 304 490

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

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

KALTEKS Krzysztof Bromirski
maszyny masarskie i agregaty chłodnicze

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

- Handtmann VF-628 PCK-3 z wilkiem GD-93-3 - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-630 - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-620 - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-630 - po remoncie – na gwarancji
- KUTER LASKA KUX 500L VACCUM - po remoncie – na gwarancji
- KUTER K+G WETTER VSM 120 L - po remoncie – na gwarancji
- PAKOWACZKA MULTIVAC R230 2010 r. - po remoncie – na gwarancji
- WILK KĄTOWY K&G WW-160 - po remoncie – na gwarancji
- Linia Handtmann AL-216 - po remoncie – na gwarancji
- Linia Handtmann PVLH-241 - po remoncie – na gwarancji
- Linia Handtmann GMD-99-2 - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-300 monitor - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-200 monitor - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-300 monitor - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-200 monitor - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-100 MC - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-80 MC - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-50 MC - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-50 MC - po remoncie – na gwarancji
- Klipsownica Poly Clip
- Skórowaczka MAJA , WEBER
- Mieszałka 25l
- Nowy sterylizator noży

PO ZAKUPIE TRANSPORT, URUCHOMIENIE ORAZ PRZESZKOLENIE GRATIS. ŚWIADCZYMY SERWIS GWARANCYJNY I POGWARANCYJNY. REMONTY KAPITALNE NASZYCH MASZYN 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: 531-900-299. Instagram: kalteks.meat.machines

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

SPRZEDAM

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

Tel. 501 659 868, 22 612 30 60

ZUST - IGŁY

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

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

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

SPRZEDAM WILKA

Seydelmann 130

z załadunkiem,

rok 2010.

Tel. 604 437 131

MIEJSCE NA TWOJE OGŁOSZENIE

EKSPRES

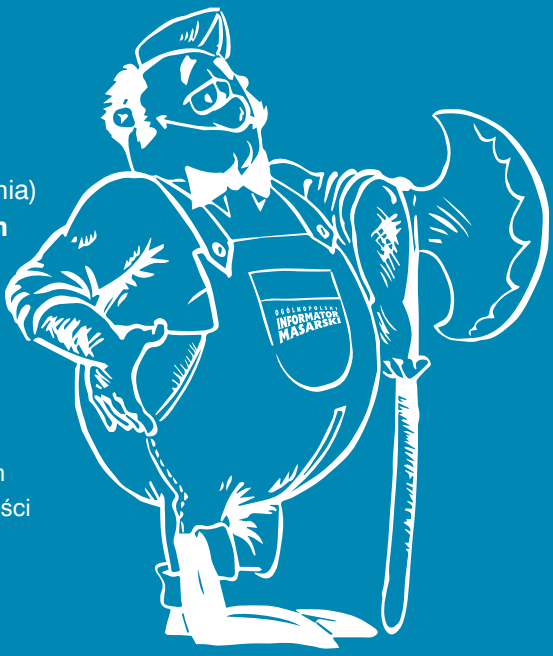
SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ, NATYCHMIASTOWY ODBIÓR I DEMONTAŻ

502 262 391 • 501 298 341 • 508 398 044

MIEJSCE NA TWOJE OGŁOSZENIE

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

UBÓJ

boksy głuszenia
BASS Technology
COMBI LINE
DARTECH
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
JUMOPOL
MASMET
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
TECHMET
WAMMA
czyszczarka żołądków
REVIC
kojec ubojowy
BASS Technology
COMBI LINE
FIRMA WW
FIRMA BYLIŃSKI
GOSTER
JUMOPOL
MAT
MASTER
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
STALMIX
TRACZ
TECHMET
WAMMA
WIOLETTA
kojec do uboju rytualnego
BASS Technology
COMBI LINE
PEK-MONT
PODAN
TECHMET
linie ubojowe
COMBI LINE
FIRMA BYLIŃSKI
GOSTER
EKO SPOŻ. BUILDING
EKOMEX
JOTES
JUGEMA
JUMOPOL
MASMET
MASTER
MECANOVA
METEX
PB SYSTEM
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
REGIS
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
TECHMET
TRACZ
WAMMA
urządzenia do głuszenia zwierząt
AGNEX
BENEKO
COMBI LINE
FIRMA WW
GOSTER
KOMA
MASTER
METALOWIEC BYDGOSZCZ
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
PAWEŁ DYGOŃ
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET
TECH-POL
TRACZ
WAMMA
WEINDICH
ŻUK-POL
klipsy do zaciskania przełyków
AGNEX
COMBI LINE
KRAK-KULINARIA
BENEKO
MASTER
NOWPOL
TECHMET
TECH-POL
WEGA
WEINDICH
WIOLETTA
kołki do zatykania otworów postrzałowych
AGNEX
BASS Technology
BENEKO
COMBI LINE
MASTER
KRAK-KULINARIA
NOWPOL
PAK
TECHMET
TECH-POL
WEINDICH
próżniowy transport odpadów poubojowych
BASS Technology
COMBI LINE
PEK-MONT
PODAN
SERVO
TECHMET
systemy odprowadzania krwi technicznej
BASS Technology
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
MASTER
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
TECHMET
WAMMA
urządzenia do pozyskiwania krwi
BASS Technology
COMBI LINE
GOSTER
MASTER
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET
WAMMA
WEINDICH
ŻUK-POL
odbiór i przetwarzanie krwi
BASS Technology
COMBI LINE
PEK-MONT
PODAN
SERVO
TECHMET
klasyfikatory mięsności, pH-metry
BENEKO
COMBI LINE
ELMETRON
KOMENDER
MASTER
PAK
PODAN
RADWAG
R. THIELMANN
TECHMET
TESTO
UNISCALE
ZAKŁAD TECHNIKI MIKROPROCESOROWEJ
ŻUK-POL
urządzenia do odsysania szpiku
BASS Technology
COMBI LINE
MASTER
PODAN
SERVO
TECHMET
WEINDICH
łapy do szczeciniarek
JBJ CONSULTING
TECHMET
bezbolcowe pistolety ubojowe
COMBI LINE
PODAN
szczeciniarki
ALBA
BASS Technology
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
JOTES
JUGEMA
KARPOWICZ
MASTER
METEX
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET
WIOLETTA
surowce i mięso: wieprzowe, wołowe, drobiowe
C.F.T PREYS
chłodnie składowe
BASS Technology
GRABO
poganiacz zwierząt
PODAN
bolcowe pistolety ubojowe
AGNEX
KRAK-KULINARIA
MASTER
PODAN
TECHMET
grzałki i skrobaki gumowe
TECHMET

ROZBIÓR

linie rozbiorowe, brzeszczoty
ALIMP
ALIMPEX
ANBIEL
ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
DADAUX POLSKA
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
ERKA
FIRMA BIELICKI
GOSTER
KISZEL
MADO
MASMET
MASTER
PAK
PB SYSTEM
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
REGIS
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
STALMIX
SWORD
TECHMET
TECH-PLUS
TECH-POL
UNIMASZ
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL
stoły masarskie rozbiorowe
ALIMP
ALIMPEX
ANBIEL
ARKA
ASMET
ASSIST
BASS Technology
COMBI LINE
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
GROS
FIRMA BIELICKI
HÖCKER
JOTES
JUMOPOL
JUGEMA
KESMET
LASKUS
MASMET
MASTER
MAT
METALOWIEC BIAŁYSTOK
METEX
NOWPOL
PAK
MAVE4
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PLAN

PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
SPOMASZ WROCŁAW
STOL-MET
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
UNIMASZ
WAMMA
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
WOLETTA
ZASADA
ŻUK-POL

płyty PE na stoły rozbiorowe

ANBIEL
ASMET
ASSIST
BENEKO
DAKSTAR
EKONIT
FIRMA BIELICKI
HÖCKER
KRAK-KULINARIA
MAT
MASMET
MASTER
MULTI-PLAST
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PLAN
PODAN
R. THIELMANN
SKRZYP
SMAKSTAL
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
TUPLEX
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL

kloce rzeźnicze (drewniane, plastikowe)

ANBIEL
ASMET
ASSIST
ARKA
BENEKO
DAKSTAR
DAR-MASZ
FIRMA BIELICKI
GOSTER
HÖCKER
HEMA-PROMEAT
JUMOPOL
KRAK-KULINARIA
MASMET
MASTER
MAT
NOMAX
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
STALMIX
R. THIELMANN
TECHMAKO
TECHMET
TECH-POL
TI-MA
TRACZ
UNIMASZ
WEINDICH
WYROBY DRZEWNE
D. KLIMA
ŻUK-POL

kolejki, zawieszenia ślizgowe i rolkowe

BASS Technology
COMBI LINE
DARTECH
FIRMA WW
EKO SPOŻ. BUILDING
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
RADWAG
RENOX
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
WAMMA
WIEJAK

inne przenośniki, linie transportowe

AMSORT
ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
DARTECH
GOSTER
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
INTERROLL
JUMOPOL
KAZBI
MASMET
MECANOVA
METEX
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
TECHMET

haki

ASMET
ASSIST
BASS Technology
BENEKO
COMBI LINE
DAKSTAR
DAR-MASZ
GOSTER
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
NOMAX
NOWPOL
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
RENOX
R. THIELMANN
TECHMET
TECH-PLUS
TECH-POL
TRACZ
WAMMA
WEINDICH
WIEJAK

hale rozbioru - proste i zmechanizowane

BASS Technology
MECANOVA
PEK-MONT

eurohaki

JMS STAL-PRODUKT
TECHMET

noże

AGNEX
ALBA
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
ERKA
EURODIS
EUROMASZ
BOKAMA SERWIS
GROS
INWESTEL
JUMOPOL
KRAK-KULINARIA
LENMAS
MADO
MASTER
METGIS
LAY PRZYPRAWY
MEAT-TECH
METALBUD
TECH-POL
NOMAX
NOWIMEX
PAK
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
SWORD
TECH-PLUS
TI-MA
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL

odtłuszczarki do ryb

SOLARM

prasy do mięsa

SOLARM

noże do mięsa mrożonego

ALIMPEX
EKOMEX
ELEKTROCAR
EURODIS
MADO
MASTER
METGIS
NOMAX
NOWIMEX
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
SWORD
TECH-PLUS
TECH-POL
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA

noże do skórowaczek i odbłoniarek

ART-MAS
ASSIST
BETAZET
EKOMEX
ELEKTROCAR
ERKA
EURODIS
KRAK-KULINARIA
MASTER
NOMAX
NOWPOL
NOWIMEX
PAK
PANEPOL
PLAN
PODAN
SMAKSTAL
PROMAR
R. THIELMANN
SWORD
TECH-POL
TI-MA
WEINDICH
WEST
WIOLETTA
WALOWSKY
ŻUK-POL

roboty tnące/znakowanie tusz

BASS Technology
PODAN

tasaki, topory

AGNEX
ART-MAS
EUROMASZ
DADAUX POL
KRAK-KULINARIA
MASTER
NOMAX
LAY PRZYPRAWY
NOWPOL
R. THIELMANN
TECH-POL
ŻUK-POL

ostrzałki do noży, stalki

AGNEX
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
ELEKTROCAR
EURODIS
EUROMASZ
GROS
INWESTEL
INTER-MASCH
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
MASTER
NOMAX
NOWPOL
PAK
PODAN
R. THIELMANN
DADAUX POL

TECH-POL
TI-MA
WEBER POLAND
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
maszyny do ostrzenia noży
ART-MAS
BENEKO
ELEKTROCAR
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
MASTER
PODAN
PROMAR
WIBO BT
WIEJAK
piły (w tym taśmowe)
AGNEX
ART-MAS
COMBI LINE
DADAUX POLSKA
ERKA
KRAK-KULINARIA
INWESTEL
KOMEL
MADO
MASTER
PEK-MONT
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
SOLARM
SWORD
WEINDICH
WILK
piły do kości pokrzepowej
PODAN
sterylizatory (noży, pił)
ANBIEL
ARKA
ASMET
AWE POLAND
BENEKO
COMBI LINE
DAKSTAR
EKO SPOŻ. BUILDING
EKOMEX
ERKA
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
GAUDEN KAZIMIERZ
GOSTER
GROS
HEMA-PROMEAT
HÖCKER
JUMOPOL
KOMEL
MASMET
MASTER
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROBAL
PROJEKT-POL
SERVO
SMAKSTAL
R. THIELMANN
SKALA
SKRZYP
SPOMASZ WROCŁAW
SOLLID
STALMIX
STOL-MET
TECHMAKO
TECHMET
TECH-POL
TI-MA
UNIMASZ
WEINDICH
WIBO BT
WIOLETTA
WIEJAK
skórowaczki
ALBA
ALASKA
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
FIRMA WW
KRAK-KULINARIA
MASTER
SMAKSTAL
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
TECHMET
WALOWSKY
WEINDICH
WEST
cymbry
DAKSTAR
JBJ CONSULTING
TECHMET
wózki do skórowania bydła
BASS Technology
COMBI LINE
GOSTER
JUMOPOL
MASTER
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
TRACZ
WEINDICH
odbłoniarki
ALASKA
ALBA
DADAUX POLSKA
EKOMEX
ELEKTROCAR
KRAK-KULINARIA
MASTER
MAVE4
PAK
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA
odkostniarki (w tym głowice odkostniające)
ARENDT
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
ELEKTROCAR
ELTI
MASTER
MAVE4
PROMAR
SERVO
R. THIELMANN
TECH-PLUS
UNIVERSAL
WEINDICH
WIOLETTA
oparzelniki zanurzeniowe
BASS Technology
METEX
PEK-MONT
TECHMET
odmięśniarki
ELEKTROCAR
SERVO
R. THIELMANN
TECH-PLUS
opalacze do głów
KOMA
MASTER
PODAN
TECH-POL
R. THIELMANN
WEINDICH
urządzenia do wyciągania żeberek
BENEKO
EKOMEX
INWESTEL
MASTER
PODAN
TECH-POL
WEINDICH
ŻUK-POL
urządzenia do wyciągania kości łopatkowej
PODAN
odciążniki sprężynowe
ERKA
KOMEL
MASTER
METEX
PAK
PODAN
R. THIELMANN
TECH-POL
WEINDICH
WIOLETTA
gumy i taśmy do skórowaczek
WEST
stanowiska do rozbioru bydła, podesty automatyczne
ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
MASMET
PEK-MONT
PLAN
PODAN
TECHMET
urządzenia do pozyskiwania krwi
BASS Technology
MASTER
PEK-MONT
TECHMET
separatory
ALIMP
BASS Technology
COMBI LINE
EKOMEX
ELEKTROCAR
ELTI
METGIS
MAVE4
PODAN
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET

ROZDRABNIANIE, KUTROWANIE

kostkarki
ALIMP
BASS Technology
EKOMEX
MADO
R. THIELMANN
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
kostkownice
ALIMP
ALBA
BASS Technology
DADAUX POLSKA
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
MADO
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WEST
WILK
WIOLETTA
krajalnice automatyczne
ALIMPEX
BENEKO
DADAUX POLSKA
EKOMEX
KAZBI
MADO
MAVE4
PP GAL
REGIS
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
SOLARM
TECH-PLUS
WEBER POLAND
WEINDICH
WIEJAK
WIOLETTA
kutry (misowe, próżniowe, przelotowe)
ALIMPEX
ALBA
DADAUX POLSKA
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
KRAK-KULINARIA
MADO
MAVE4
MEATTECH
Metalbud

METGIS
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
REGIS
REX-POL
REYNPOL
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID
SPO-MAS-BIS
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA
młynki koloidalne
BENEKO
EKOMEX
ELEKTROCAR
DAR-MASZ
DADAUX POLSKA
GROS
MASTER
METGIS
MŁYNKOL
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID
SOLARM
WEINDICH
WIOLETTA
terminizatory-kutry
EKOMEX
MADO
Metalbud
R. THIELMANN
TECH-PLUS
WEINDICH
WIOLETTA
wilki
ALBA
ALIMP
DADAUX POLSKA
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GOBLEX
KRAK-KULINARIA
MADO
MAVE4
Metalbud
METGIS
INTER-MASCH
PAK
PP GAL
PROMAR
REGIS
REVIC
REYNPOL
R. THIELMANN
SERVO
SOLARM
SOLLID
SPO-MAS-BIS
TI-MA
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA
rozdrabniacze do mięsa mrożonego
PODAN

NASTRZYKIWANIE, MASOWANIE

nastrzykiwarki
ASSIST
BENEKO
BOKAMA SERWIS
GAROS
EKOMEX
ELEKTROCAR
EWA BIS
KARPOWICZ
INWESTPOL CONSULTING
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
MASTER
MAVE4
METALBUD
SKRZYP
SMAKSTAL
PP GAL
PROMAR
REGIS
REX-POL
R. THIELMANN
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WEST
VEMAG Polska
igły do nastrzykiwarek
AGNEX
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
ELEKTROCAR
KARPOWICZ
MASTER
METGIS
NOWPOL
PODAN
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
SKRZYP
TECH-POL
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WEST
WIOLETTA
VEMAG Polska
masownice
ALIMP
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
EWA BIS
FIRMA WW
GAROS
GAUDEN KAZIMIERZ
INWESTPOL CONSULTING
JOTES
KRAK-KULINARIA
KARPOWICZ
MADO
MASMET
MAVE4
MATALBUD
PEK-MONT
PP GAL
PROMAR
REGIS
SPOMASZ WROCŁAW
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WEINDICH
WIOLETTA
masownice próżniowe
ALIMP
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
FIRMA WW
GAUDEN KAZIMIERZ
INWESTPOL CONSULTING
KARPOWICZ
LAMBDA-H-L
MASMET
MAVE4
Metalbud
PEK-MONT
PP GAL
PROMAR
REVIC
R. THIELMANN
SERVO
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
WEINDICH
WIOLETTA
mieszałki
ALIMP
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
INWESTPOL CONSULTING
JASTEF
MADO
MAVE4
N&N
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
REGIS
REVIC
REYNPOL
SERVO
SOLLID
SPO-MAS-BIS
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA
VEMAG Polska
mieszałko-masownice
EKOMEX
ELEKTROCAR
DAKSTAR
INWESTPOL CONSULTING
MASMET
Metalbud
PEK-MONT
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WEINDICH
WEST
WIOLETTA
stacje przygotowania solanki
BASS Technology
PP GAL
WALOWSKY
VEMAG Polska

NADZIEWANIE

nadziewarki
ALIMP
ALBA
ASSIST
BENEKO
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
DADAUX POLSKA
EKOMEX
GROS
GOBLEX
LAY PRZYPRAWY
MADO
MAVE4
Metalbud
PAK
PEK-MONT
PLAN
PP GAL
PODAN
PROMAR
REGIS
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
TECH-POL
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
VEMAG Polska
WIOLETTA
linie do produkcji parówek
ALBA
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
MAVE4
PODAN
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
REYNPOL
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
kotleciarki, linie do prod. hamburgerów
ALIMP
DADAUX POLSKA
EKOMEX
GOBLEX
MADO
MASMET
MAVE4
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO

VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
odkręcarki do kiełbas i jelit naturalnych
ALBA
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
EKOMEX
MADO
MASTER
MAVE4
PLAN
PODAN
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
wiązarki do mięs
DAMAR
WEINDICH
naciągarki jelit naturalnych
EKOMEX
MAVE4
PLAN
PP GAL
PROMAR
SERVO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
pompy do farszu
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
MASTER
PLAN
PP GAL
R. THIELMANN
MAVE4
SERVO
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
foremki
ANDPOŁ
ARKA
ASSIST
BENEKO
FLOK
LASKUS
LENMAS
MASTER
METALOWIEC BIAŁYSTOK
NADEX
NOMAX
NOWPOL
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
SKRZYP
SOLLID
R. THIELMANN
TECH-PLUS
WEGA
WEINDICH
wieże, kolumny do formowania szynek
ARKA
EKO SPOŻ. BUILDING
DAKSTAR
GOSTER
LENMAS
MASTER
MAVE4
METALOWIEC BIAŁYSTOK
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
SKRZYP
SOLLID
R. THIELMANN
TARMET
TECH-POL
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA
wózki do farszu
ALIMP
BOKAMA SERWIS
DAR-MASZ
EKO SPOŻ. BUILDING
GOSTER
JUMOPOL
HÖCKER
KISZEL
MASTER
PAK
PODAN
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
STALKART
STALMIX
TRACZ
WAMMA
WEINDICH
WIBO B.T.
WIOLETTA
wanny masarskie
ARKA
BOKAMA SERWIS
BRÖKELMANN
DAKSTAR
EKO SPOŻ. BUILDING
GOSTER
JUMOPOL
KISZEL
KRUP-STAL
MADO
MASMET
MASTER
POLMIX
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
SOMET
STALKART
TARMET
TRACZ
WAS-POL
WEINDICH
WIOLETTA

JELITA NATURALNE

ANDPOŁ
ANEPOL
BHZ
CAMMPOL
GEMM-POL
GROTEX
JELUX
LENMAS
NOMAX
NOWORIM
NOVUM
PANEPOL
PEKPOL
ZYCHAL INTERNATIONAL
PROMAR
REICO
T&K
TOMPOL
VECTOR-FOOD
WEINDICH
WIBIAL
ŻUK-POL

OSŁONKI

barierowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
CARLESTAM
DARMEX CASING
FLOK
FOL-PACK
GOBLEX
HEKA CASINGS
JELUX
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LAY PRZYPRAWY
NADEX
NOMAX
PANEPOL
PROMAR
SOLLID
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL
białkowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
DARMEX CASING
FABIOS
FLOK
FOL-PACK
JELUX
KRAK-KULINARIA
KONRAD
LENMAS
NOMAX
PAK
PANEPOL
SOLLID
WEINDICH
WIBIAL
ŻUK-POL
celulozowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
FLOK
JELUX
JOKES
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
NADEX
NOMAX
PANEPOL
SOLLID
WEINDICH
WIBIAL
marszczone
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BHZ
BENEKO
CAMMPOL
FABIOS
FLOK
GĄSIOR
GROTEX
HEKA CASINGS
JELUX
LENMAS
PAK
PANEPOL
SOLLID
WEINDICH
ŻUK-POL
marszczenie osłonek
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
CASETECH POLSKA
DARMEX CASING
FABIOS
FLOK
HEKA CASINGS
NOWORIM
PANEPOL
nadruk na osłonkach
ASSIST
BASS Technology
BENEKO
CAMMPOL
CARLESTAM
DARMEX CASING
FOL-PACK
FLOK
GĄSIOR
HEKA CASINGS
JELUX
KONRAD
NOMAX
PAK
PANEPOL
PROMAR
SOLLID
poliamidowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
DARMEX CASING
FLOK
GĄSIOR
GROTEX

HEKA CASINGS
JELUX
KONRAD
KRAK-KULINARIA
LENMAS
NOMAX
PAK
PANEPOL
PROMAR
SOLLID
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL
szyte
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
FABIOS
FLOK
INDASIA
KRAK-KULINARIA
NADEX
NOMAX
REGIS
SOLLID
WEINDICH
WIPOL
tomofan
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
NADEX
WEINDICH
wielowarstwowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
DARMEX CASING
FLOK
GĄSIOR
GOBLEX
INCO-VERITAS
JELUX
LENMAS
NOMAX
PAK
SOLLID
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL
wiskozowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
FLOK
GROTEX
JELUX
NOMAX
PAK
SOLLID
WEINDICH
ŻUK-POL
kolagenowe jadalne
FABIOS
Fcase

LINIE PRODUKCYJNE

linie do produkcji mięsa mielonego
BASS Technology
VEMAG
WALOWSKY
linie do produkcji wyrobów convenience
BASS Technology
VEMAG
WALOWSKY

WĘDZENIE PIECZENIE

dymogeneratory
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
MASTER
PEK-MONT
POLMIX
PROMAR
REX-POL
SKRZYP
SPOMASZ WROCŁAW
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
VEMAG Polska
ZASADA
preparaty dymne, dymy wędzarnicze
ASSIST
BENEKO
BJ PRODUCTS
BRÖSTE
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
ELEKTROCAR
EUROCONSULTANT
FLOK
GROS
INWESTEL
LENMAS
MOGUNTIA
NOMAX
NOWPOL
C. E. ROEPER
RETTENMAIER
PANEPOL
PROMAR
SOFRAPOL
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
folie celulozowe do wędzenia i parzenia
CELULOZON
intensyfikatory zapachu
ASSIST
BENEKO
LENMAS
komory wędzarnicze
ALASKA
ALIMP
ALIMPEX
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GOBLEX
GROS
JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
METALBUD
PEKMONT
POLMIX
PROMAR
PROTECH
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
SOLLID
SORGO
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
TESPO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA
sita, siatki do wędzenia
MAT
METEX
komory wędzarniczo-parzelnicze
ALIMPEX
BOKAMA SERWIS
BRÖKELMANN
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
METALBUD
PEK-MONT
POLMIX
PROMAR
REX-POL
REVIC
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
TESPO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
ZASADA
kosze do wędzenia
ALIMP
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
HÖCKER
JUGEMA
MASTER
PEK-MONT
POLMIX
PROJEKT-POL
REX-POL
R. THIELMANN
SKRZYP
SOLLID
SPOMASZ WROCŁAW
TECHMAKO
TRACZ
WEINDICH
kotły do gotowania i parzenia
ALIMP
ASMET
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GOSTER
GROS
JOTES
JUGEMA
KARPOWICZ
LAMBDA-H-L
MAVE4
METALBUD
PEK-MONT
POLMIX
REVIC
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
TECH-PLUS
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA
komory dojrzewalnicze
ALIMP
ALIMPEX
BASS Technology
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
JOTES
PEK-MONT
PROMAR
PROTECH
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SORGO
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
ZASADA
wiórki, zrębki, klocki wędzarnicze
AWPOL
BENEKO
CAMMPOL
ELEKTROCAR
GROS
INWESTEL
KRAK-KULINARIA
Monrol
NOMAX
NOWPOL
PAK

PROMAR
RETTENMAIER
REX-POL
TESPO
WEINDICH
WYROBY DRZEWNE
D. KLIMA
ZRĘBEK
wózki wędzarnicze
ALIMP
ANBIEL
ARKA
ASMET
BOKAMA SERWIS
BRÖKELMANN
DAKSTAR
DAR-MASZ
ELEKTROCAR
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA BYLIŃSKI
FIRMA WW
JUMOPOL
GOSTER
GROS
JOTES
JUGEMA
KESMET
LAMBDA-H-L
MASMET
MASTER
MAT
METEX
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROJEKT-POL
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SOMET
STALKART
STALMIX
SPOMASZ WROCŁAW
TECHMAKO
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
WAMMA
WAS-POL
WEINDICH
WIBO B.T.
WIEJAK
WIOLETTA
ZASADA
kije wędzarnicze
ANBIEL
ARKA
ASMET
BENEKO
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
ELEKTROCAR
GROS
HÖCKER
JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
LENMAS
MASMET
MASTER
MAT
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
REX-POL
SOLLID
STALKART
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
TECH-PLUS
TECH-POL
TRACZ
WAS-POL
WIBO B.T.
WIEJAK
piece, piekarniki (w tym obrotowe)
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
JUGEMA
LAMBDA-H-L
PEK-MONT
PROMAR
REX-POL
R. THIELMANN
RATIONAL POLSKA
SERVO
SKRZYP
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA
palniki gazowe do komór parzelniczych, pieców i kotłów warzelnych
TERMICA
fabryki szynek iberyjskich
BASS Technology
COMBI LINE

CHŁODZENIE

agregaty chłodnicze
EKOMEX
ELEKTRONIKA
G.P.D.
GROS
KLIMEX
PEK-MONT
POLARIS
PROMAR
R. THIELMANN
REX-POL
SERVO
TREPKA
ZAKŁ. REG. WODOMIERZY
WIOLETTA
amoniakalne urządzenia chłodnicze
G.P.D.
TOPS
WIOLETTA
instalacje chłodnictwa przemysłowego
C&K SYSTEM
EKOMEX
ELCHŁOD
ELEKTRONIKA
G.P.D.
IGLOTECH
POLARIS
R. THIELMANN
SZRON
komory chłodnicze
BAAS-PANEL
COLD'OR
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTRONIKA
EWA BIS
FROZ SYSTEM
G.P.D.
GROS
PANELTECH
PEK-MONT
POLARIS
POLMIX
REX-POL
R. THIELMANN
SORGO
TECH-PLUS
TOPS
TREPKA
komory szybkiego schładzania
ALIMPEX
BASS Technology
EKOMEX
DAKSTAR
EWA BIS
G.P.D.
Metalbud
PROTECH
PEK-MONT
POLARIS
PROMAR
REX-POL
SERVO
R. THIELMANN
TECHMET
TECH-PLUS
WALOWSKY
VEMAG Polska
ZASADA
komory rozmrażalnicze
ALIMPEX
EKOMEX
G.P.D.
EWA BIS
PEK-MONT
PROTECH
REYNPOL
REX-POL
SERVO
zamrażarki płytowe
EWA BIS
G.P.D.
GRASSO
PODAN
SERVO
drzwi chłodnicze
ALIMP
ANBIEL
ARKA
ASMET
BASS-PANEL
COLD'OR
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTRONIKA
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA BIELICKI
FIRMA BYLIŃSKI
FIRMA WW
FROZ-SYSTEM
GOSTER
G.P.D.
GREŃ
JOTES
JUMOPOL
KARPOWICZ
KESMET
KOKOT STAL
MASMET
MASTER
MAT
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PANELTECH
PEK-MONT
POLMIX
PROJEKT-POL
PRZEDS. URZĄDZ. CHŁOD.
REX-POL
SKRZYP
SZRON
STALMIX
TECHMET
WAMMA
WIBO BT
WIEJAK
WT-POLSKA
ZASADA
klamki, zawiasy itp. do drzwi chłodniczych
ARKA
ANBIEL
ASMET
DAKSTAR
FROZ-SYSTEM
GOSTER
G.P.D.
MASTER
PEK-MONT
POLMIX
PROJEKT-POL
REX-POL
SKRZYP
STALMIX
WIBO BT
WIEJAK
meble chłodnicze
ALFACO
czynniki chłodnicze
ALFACO
regulatory i czujniki temperatury, ciśnienia
APAR
AMPERO-THERMO-EST
DANFOSS
ELEKTRO-INSTAL
ELMI
GOBLEX
G.P.D.
LAB-EL
MERA
PC THERM
TERMPOL
TESCO
WT POLSKA
termometry, higrometry
APAR
ELMETRON
LAB-EL
MERA
TESTO

TERMOPRODUKT
fuskarki lodu
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
G.P.D.
GROS
KARPOWICZ
METALBUD
PANEPOL
PROMAR
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
WOLF SYSTEM
suchy lód
WOLF SYSTEM
chillery
ALFACO
ALIMP
EKOMEX
ELCHŁÓD
WEINDICH
wytwornice lodu
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DADAUX POLSKA
ELEKTROCAR
GOBLEX
G.P.D.
GRASSO
KARPOWICZ
GROS
METALOWIEC BIAŁYSTOK
METALBUD
R. THIELMANN
POLARIS
SAORA
SERVO
REX-POL
TECH-PLUS
WALOWSKY
elektroniczne sterowniki chłodnicze
ALFACO
wytwornice wody lodowej
EKOMEX
G.P.D.
KARPOWICZ
PEK-MONT
REX-POL
R. THIELMANN
chłodnice przemysłowe
G.P.D.
GRASSO
REX-POL
SERVO
TECH-PLUS
klimatyzacja, wentylacja
ALFACO
C&K SYSTEM
DANFOSS
CALWENT
EKOMEX
ELEKTRONIKA
G.P.D.
IGLOTECH
KLIMEX
SERVO
TREPKA
WIOLETTA
WOLF SYSTEM
nadwozia chłodnicze
G.P.D.

PAKOWANIE, OPAKOWANIA

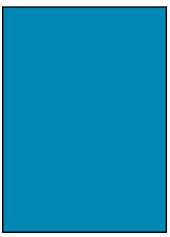
automaty klipsujące, klipsownice
ALIMP
ALBA
BENEKO
DADAUX POLSKA
DARMEX CASING
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
MADO
MAGA
PAK
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
SMAKSTAL
SOLARM
SOLLID
TI-MA
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
klipsy, pętelki
ALIMP
ALBA
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
DARMEX CASING
EKOMEX
ELEKTROCAR
FLOK
GOBLEX
GROS
JELUX
LENMAS
MASTER
MENING
NADEX
NOMAX
NOWPOL
PAK
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
SMAKSTAL
SOLARM
SOLLID
TI-MA
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
pętelkownice sznurowe
PODAN
maszyny pętelkujące i wiążące
DAMAR
linie pakujące
BASS Technology
DAMAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
EWA BIS
GOBLEX
KAZBI
KOLITH
KRAM
MADO
MAVE4
MULTIVAC
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
TECH-PLUS
TEPRO
ULMA PACKAGING
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
maszyny rolowe do pakowania
BASS Technology
DADAUX POLSKA
EKOMEX
ELEKTROCAR
MULTIVAC
PP GAL
PROMAR
SERVO
TEPRO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
folie do maszyn rolowych
ARTGOS
ASSIST
BOKAMA SERWIS
CARLESTAM
DADAUX POLSKA
EKOMEX
FOL-PACK
GOBLEX
JELUX
KRAM
MULTIVAC
NADEX
SERVO
WEINDICH
pakowarki
ALIMP
AVO WERKE
BASS Technology
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
DAR MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
EWA BIS
GOBLEX
KOLITH
KRAK-KULINARIA
MULTIVAC
PAK
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
SMAKSTAL
SOLARM
TEPRO
ULMA PACKAGING
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
gorące stoły
ASSIST
BASS Technology
BENEKO
DIBAL POLSKA
EKOMEX
GOBLEX
KRAM
MASTER
MULTIVAC
PAK
TECH-PLUS
WEINDICH
WIOLETTA
obkurczarki
BASS Technology
BOKAMA SERWIS
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
KOLITH
LENMAS
MADO
MULTIVAC
PP GAL
PROMAR
SERVO
ULMA PACKAGING
WEINDICH
siatki (w tym termokurczliwe)
ASSIST
AGNEX
BENEKO
CAMMPOL
DAMAR
EKOMEX
FLOK
INDASIA
JELUX
NOMAX
NOWPOL
PAK
PEKPOL
PODAN
SOLLID
TOMPOL
WEINDICH
ŻUK-POL
przędza wędliniarska
AGNEX
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
EKOMEX
FLOK
JELUX
KRAK-KULINARIA
LENMAS
NADEX
NOMAX
NOWPOL
PAK
WEINDICH
ŻUK-POL

Dane techniczne materiałów do reklam

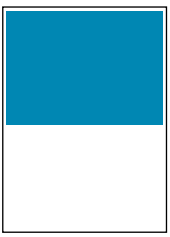
Ogłoszenia do naszego informatora możecie Państwo dostarczyć w następujących formatach graficznych:

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

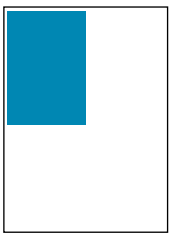
Formaty reklam:



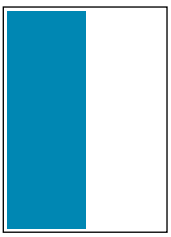
1 strona spadowa*
144 x 205 mm



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

WYPRZEDAŻ ROKU 2019

MEGA RABATY do – 40%

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

POKAŻEMY TWÓJ ROZWÓJ!

www.informatormasarski.pl

Zapraszamy do grona specjalistów z branży

W zależności od upodobań, jesteśmy w wersji papierowej lub elektronicznej

masarski@koopress.com