BEZPŁATNY

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

koopress ISSN 1234–7450
NR 06 | 286 | 2019

Mięso i przetwory mięsne
wybrane aspekty toksykologiczne

Ubój rytualny
argumenty za i przeciw

Targi IFFA
relacja

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH - NIEBIESKIE STRONY
www.informatormasarski.pl

Wspólnie do sukcesu

koopress®

Produkcja opakowań z wykorzystaniem najnowszych dostępnych technologii oraz przy współpracy z najlepszymi dostawcami w Polsce i Europie.

- Wielokolorowy druk dwustronny
- Uszlachetnienia: lakierowanie dyspersyjne
- Lakierowanie UV, hybryda
- Złocenie - Hot-stamping
- Sztancowanie, tłoczenie napisów alfabetem Braille'a
- Wklejanie okienek
- Klejenie wielopunktowe

FSC www.fsc.org FSC® C128292

OPAKOWANIE Z ANTYSEPTYCZNĄ BARIERĄ abc koopress.com

DOT doskonalenie odpowiedzialność talent

HACCP

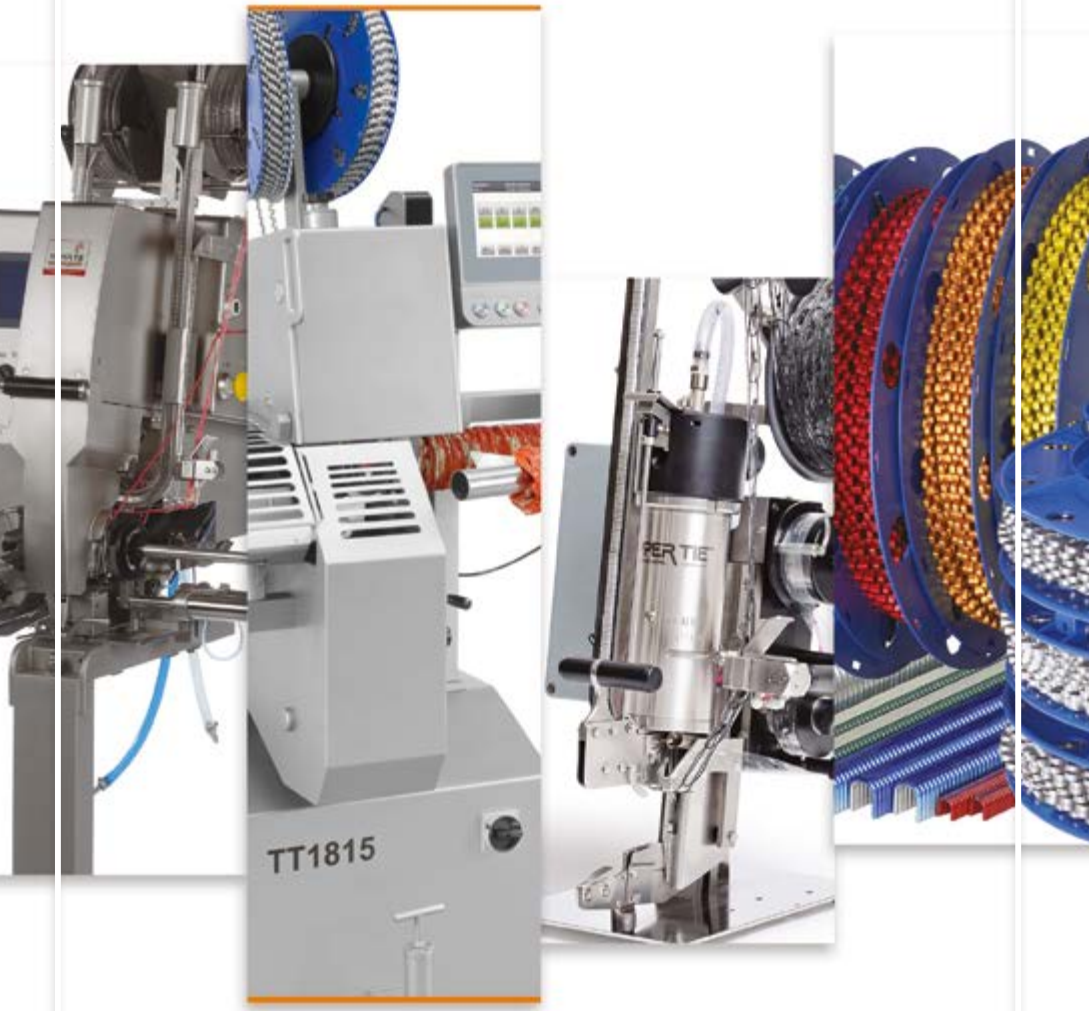
CERTYFIKAT ISO 9001 JAKOŚCI

Gama szerokich możliwości

Rozbudowaliśmy zakład produkcyjny i wyposażyliśmy w nowoczesny park maszynowy.

Sprawdź nasze możliwości

WALOWSKY
KRAKÓW



JBT. TIPPER TIE™

KLIPSOWNICE RĘCZNEKLIPSOWNICE PÓŁAUTOMATYCZNE, KLIPSOWNICE AUTOMATYCZNE

KLIPSOWNICE DO PAKOWANIA DROBIU W WORKI

KLIPSY, PĘTELKI

31-311 Kraków, ul. Elsnera 1, tel.: (12) 626-73-40, 626-73-50, fax: (12) 626-73-41
e-mail: walowsky@walowsky.com.pl, www.facebook.com/walowskyinternational, **www.walowsky.com.pl**

Dzień dobry! Chcemy wpływać i kształtować świadomość producentów i konsumentów. W czerwcu mamy cel edukacyjny. Żywność ma być zdrowa i dostarczać nam niezbędnych składników odżywczych i energetycznych. Wychodzimy, z założenia, że warto jeść mięso, bo jest zdrowe i zawiera wiele potrzebnych człowiekowi składników, ale… Rozkminiamy temat zagrożeń, jakie mogą być w mięsie i jego przetworach. Jakie są obawy konsumentów? Czasy, mamy takie, że konkurencja rynkowa wymusza na producentach przyspieszenie produkcji i wydłużenie okresów przydatności do spożycia. Kto jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo wyrobów mięsnych? Producenci żywności są najistotniejszym ogniwem w dostarczaniu dla konsumentów zdrowych produktów. Mamy procedury prawne, które określają wymagania dotyczące jakości. Toksykologia w mięsie - co zabija, a co wzmacnia /s. 30/? Rozwiewamy kontrowersje wokół tematyki uboju rytualnego. Brak człowieczeństwa versus względy religijne i opłacalność produkcji eksportowej mięsa i żywca wołowego /s. 8/. Jesteśmy po targach IFFA - zapraszamy na potargowe reminiscencje i fotorelację /s. 48/. We Frankfurcie spotkali się najwięksi i najważniejsi z branży mięsnej. To był czas wymiany doświadczeń, zapoznania się z branżowymi trendami i zaczątek do strategii biznesowych na przyszłość.

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

zdjęcie: Messe Frankfurt GmbH/Jochen Günther

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

MASZYNY I URZĄDZENIA
dla przetwórstwa spożywczego i higieny produkcji

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

KUTER PRZELOTOWY KR-45

SIŁA
NOWYCH TECHNOLOGII

MASOWNICE PRÓŻNIOWE SERII MAH

Metalbud
NOWICKI®
Since 1974

www.metalbud.com

Podlas, ul. Tomaszowska 90
96-200 Rawa Mazowiecka
tel. 46 814 55 00 metalbud@metalbud.com

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

CZERWIEC 2019

W NUMERZE

MASZYNY I TECHNOLOGIE

8 Ubój rytualny - argumenty za i przeciw
Dr inż. Agata Blicharz-Kania

PRZETWÓRSTWO Z POMYSŁEM

30 Mięso i przetwory mięsne wybrane aspekty toksykologiczne
Dr inż. Magdalena Kuchlewska

AKTUALNOŚCI

48 Targi IFFA - relacja

INNE

6 Spis reklam
22 Nowości
53 Giełda maszyn używanych
80 Cennik reklam

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

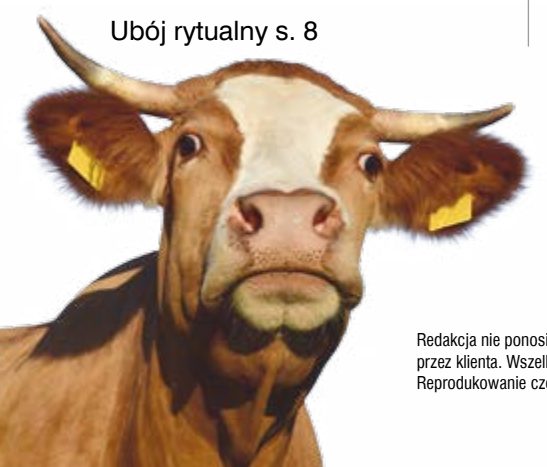
Redaktor naczelna:
Katarzyna Urbaniak

Skład:
Błażej Majewski

Wydawca, druk:
koopress
10-406 Olsztyn, ul. Lubelska 46
tel. (89) 533 47 12
www.koopress.com
ISSN 1234–7450

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

Ubój rytualny s. 8



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 produkcji, lokalizacja: Struik/Chillfis w Schoten (Belgia)

Struik

Dzień otwarty:
17 czerwca
Wszystkie informacje na stronie internetowej

Zakończenie aukcji:
19-20 czerwca

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

www.Industrial-auctions.com

SPIS REKLAM

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Ampero-Thermo-Est	40, 41
Aplok	28
Art-Mas	37
Axis	29
Dadaux	insert
Delta Dębica	10
Elektrocar	39
Erka	31
Eurodis	25
Industrial Auctions	5
Jarvis	21, 36
Kagra	46, 47
Master	7, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18
MAT CHYRA	35
Metalbud	3
Młynkol	6
N&N Nadratowski	26, 27
Pek-Mont	19
Plan	17
Sekwens	37
Walowsky	1, 33
Wamma	insert
Vemag Polska	9

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

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

UBÓJ RYTUALNY - ARGUMENTY ZA I PRZECIW

Dr inż. Agata Blicharz-Kania

W ostatnim czasie przybywa przeciwników stosowania uboju rytualnego. Spora część społeczeństwa uważa, że taka metoda uśmiercania zwierząt jest „niehumanitarna". Tymczasem rząd, wbrew różnym spekulacjom, nie zakazuje stosowania uboju rytualnego. Kto zatem ma rację?

Aby móc odpowiedzieć na to pytanie przede wszystkim należy zgłębić wiedzę na temat uboju rytualnego. Czym konkretnie jest? Jak wyglądają poszczególne etapy tej metody uśmiercania? I najważniejsze, po co właściwie się go stosuje?

Dla ułatwienia analizy tematu warto rozpocząć wyjaśnienia od odpowiedzi na ostatnie pytanie. Ogólnie ubój rytualny jest zalecany dla wyznawców wielu religii. Jednak ten, który ma największe znaczenie gospodarcze, związany jest z judaizmem. Przedstawiciele tej religii mogą jeść wyłącznie mięso koszerne, czyli „czyste". Pozyskanie takiego mięsa nie jest łatwe. Dla przykładu nie może ono pochodzić od zwierzęcia, które było chore. Nawet jeśli miało ono złamaną nogę, nie nada się do spożycia według kultury judaizmu. Zwierzę powinno żyć w dobrostanie i być w pełni zdrowe. W przypadku bydła dodatkowo sprawdzane są płuca krowy. Jeśli posiadają one jakieś guzki czy podejrzane fragmenty mięso z takiego zwierzęcia nie może być użyte w kuchni żydowskiej, jest już po prostu niekoszerne.

Interesujący jest fakt, że w ubojniach żydowskich praktycznie nie zabija się zwierząt karmionych paszami z różnego rodzaju dodatkami, takimi, które nie są w pełni naturalne. Jest to spowodowane przede wszystkim względami ekonomicznymi. Po prostu zwierzęta karmione wzbogaconymi mieszankami częściej bywają chore, a tym samym niezdatne do dalszego przetwarzania. Taka praktyka sprawia, że mięso koszerne jest zazwyczaj mniej atrakcyjne niż tradycyjne. Poszczególne elementy są znacznie mniejsze. Jednak taki wygląd nie odstrasza potencjalnych nabywców, a co więcej przyciąga nowych. Jest coraz więcej osób, które, mimo iż nie są wyznawcami judaizmu, chętnie kupują mięso koszerne. Jest to po prostu związane z chęcią spożywania produktów ➤

OUR PASSION YOUR SOLUTION

Wyznaczamy nowe kryteria przy produktach formowanych:

Produkty Convenience w nowej odsłonie

Przystawka **Ball Control BC236** zintegrowana w linię produkcyjną oferuje bogatą paletę produktów Convenience **z nadzieniem i bez nadzienia**, gwarantując maksymalną wydajność. Kulki mięsne, mięsno-warzywne, krokiety, kulki serowe lub pyzy ziemniaczane mogą być formowane **na życzenie Klienta**, przybierając **okrągły lub podłużny kształt, z odciętymi lub zaoblonymi końcami**.

Prosta obsługa oraz zoptymalizowana wydajność urządzenia pod potrzeby zakładów przemysłowych gwarantują wysoką efektywność. **Modułowy system budowy** maszyn firmy VEMAG jest wszechstronny i zapewnia optymalną rentowność przy produkcji wyrobów wysokogatunkowych.

Chętnie przedstawimy Państwu osobiście zalety Ball Control BC236.

VEMAG

VEMAG ANLAGENBAU · VARIOVAC · K+G WETTER · fomaco · MIVEG

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

jak najmniej przetworzonych, pochodzących z gospodarstw, gdzie stosuje się niemal wyłącznie pasze naturalne.

Również transport zwierząt wygląda inaczej niż w przypadku tradycyjnych metod. Dokłada się bowiem wszelkiej staranności, aby przewozić zwierzęta bez narażania ich na jakiekolwiek urazy. Wynika to głównie z faktu, że tak jak wspomniano, nawet osobnik z poranionymi nogami, bądź połamanymi kośćmi nie będzie się nadawał, według prawa żydowskiego, do przetworzenia na mięso.

Nie każdy może wykonywać uśmiercanie zwierząt. Osoba, która jest uprawniona do wykonywania tej czynności to szojchet. Taki rzeźnik, zanim zostanie dopuszczony do wykonywania zawodu, musi odbyć należyte szkolenie. Podstawą jest poznanie anatomii ciała zwierząt, a także praw rządzących szechitą (ubojem rytualnym). Osoba dokonująca uboju rytualnego musi przestrzegać nakazów religijnych. Szojchet powinien być znany z pobożności. Uprawnienia do wykonywania tego zawodu nadaje rabin. Aby je uzyskać, oprócz wiedzy teoretycznej konieczne jest również odbycie praktyki i zdanie ➤

REKLAMA

OPAKOWANIA DLA BRANŻY MIĘSNEJ

sprawdzony dostawca

SKRZYNKI | PUSZKI | SŁOJE

DELTA®

www.delta-debica.pl

KONTAKT:

667 888 600

www.dd-24.pl

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

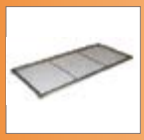
Ostrzałki noży

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

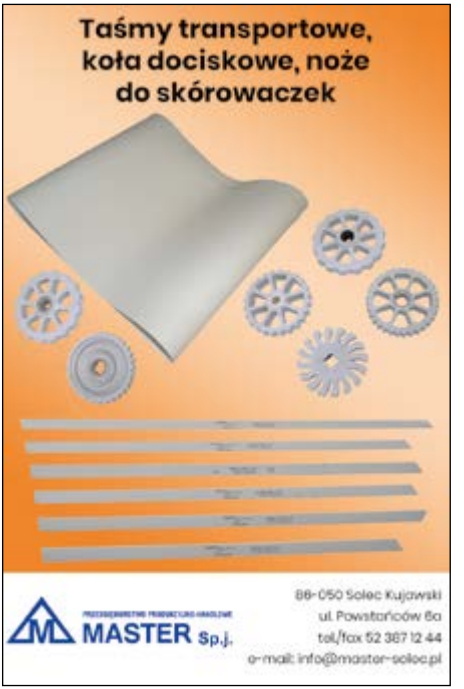
Wózki na osierdzia

Wózki wędzarnicze

Wózko-wanny

egzaminu (dokonanie trzech ubojów rytualnych pod nadzorem). Co więcej szojchetem nie może zostać osoba głucha, chora psychicznie bądź upośledzona manualnie.

Dlaczego to takie ważne? Otóż według judaizmu zwierzęta powinny być zabijane w sposób możliwie ograniczający ich cierpienie. Ważne jest, aby szojchet zadał śmiertelne cięcie tak precyzyjnie, by zwierzę niemal nie odczuwało bólu. Powyższe założenia są zgodne z naszym prawem. Ustawa o ochronie zwierząt mówi bowiem: „Uśmiercanie zwierząt może odbywać się wyłącznie w sposób humanitarny polegający na zadawaniu przy tym minimum cierpienia fizycznego i psychicznego". Można zatem zauważyć, że z założenia wszyscy dążymy do tego, aby osobnik, który zostanie uśmiercony, był traktowany w możliwie najlepszy sposób. Żydzi, podobnie jak my, zakazują stosowania przemocy wobec zwierząt, a jednocześnie nakazują ich uśmiercanie wyłącznie w celu pozyskania mięsa. Nie można mordować danego osobnika tylko po to, aby np. wykorzystać jego skórę, bądź rogi. Oczywiście można te elementy zagospodarować ze zwierzęcia uśmierconego, ale tylko pod warunkiem, że uboju dokonano dla mięsa.



Aby podkreślić szczególne podejście wyznawców judaizmu do zwierząt, należy zauważyć, że nie jedzą oni pewnych części/narządów zwierzęcia. Niedopuszczalne jest np. spożywanie niektórych ściśle określonych przez prawo żydowskie tkanek tłuszczowych, a także naczyń krwionośnych, Żydzi twierdzą, że byłoby to nie okazanie należytego szacunku.

Przytoczone dane wydają się być niespójne z tym, co mówi się o niehumanitarności uboju rytualnego. Niestety, przebieg tego procesu nie na każdym etapie wygląda niewinnie. Jest jedna szczególna cecha tej metody uśmiercania, która niektórych może przerażać. Ubój rytualny jest bowiem zabiegiem bardzo krwawym. Stąd też ➤

WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE

MASTER Sp.j.

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

Producent i dostawca dla przemysłu mięsnego

PROMOCJA

medoc · KENTMASTER · B-D · LUMBECK WOLTER

Bezpłatne testy urządzeń u klienta oraz szkolenia

noże pneumatyczne do skórowania

skórowaczki pneumatyczne do szynek 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

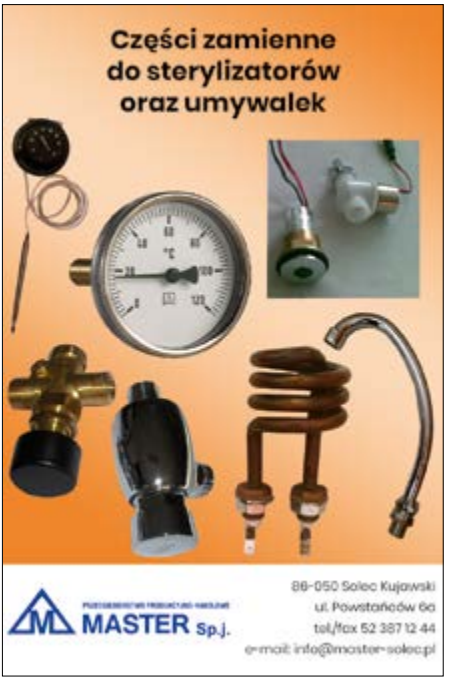
nożyce do kopyt i rogów

tarcze tnące

stacjonarne piły taśmowe

przeciwwagi

wydaje się bardziej nieczuły niż stosowane powszechnie metody uśmiercania. Czy zatem nie można byłoby zmienić i poprawić sposobu jego przeprowadzania? Odpowiedź brzmi nie. A jest to powiązane z faktem, iż dla Żydów zwierzę powinno zostać w pełni pozbawione krwi. Przedstawiciele tej grupy społecznej nie spożywają krwi. Dlatego dąży się do usunięcia jej z ciała uśmierconego zwierzęcia. Co więcej, takie podejście ponownie jest związane z potrzebą okazania szacunku. Żydzi są przekonani, że krew jako symbol życia, powinna wrócić do natury. Stąd też jest ona zakopywana lub przysypywana warstwą ziemi.



Jednak opinie przeciwników uboju rytualnego nie dotyczą (w największym stopniu) krwawego przebiegu uśmiercania zwierząt. Kontrowersyjny jest przede wszystkim temat ich ogłuszania, a raczej jego braku w przypadku tej praktyki. Zgodnie z założeniem zwierzę przed uśmierceniem powinno zostać pozbawione świadomości. Eliminuje to dodatkowy stres związany z zabijaniem.

Dlaczego w takiej sytuacji pomysł na niestosowanie ogłuszania?

Prawo żydowskie ściśle mówi, w jaki sposób można dokonywać uboju zwierząt. Rzeczywiście jest w nim pełno zakazów, np. nie można dokonywać uśmiercenia w obecności innych zwierząt, a także przeprowadzać uboju cielęcia i jego matki tego samego dnia. Jednak wszystkie obostrzenia związane są z poszanowaniem zwierząt przez wyznawców judaizmu oraz z zachowaniem możliwie jak najbardziej naturalnych, niezmiennych od lat sposobów postępowania w czasie uboju.

Uśmiercenie musi być wykonane jak najszybciej i bez jakiegokolwiek cierpienia dla zwierzęcia. Ubój polega na szybkim przecięciu przełyku i arterii doprowadzających krew do mózgu. Dlatego dopuszcza się tylko zastosowanie jednego pewnego cięcia. Musi być ono gładkie, przy jak najmniejszym nacisku. Nóż ➤

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

PIŁA DO KOŚCI POKRZEPOWEJ

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

ŻEBERKOWNICA ŻYŁKOWA

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

ŁOPATKARKA

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

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

GRØNKJÆR

wykorzystywany do tego zadania musi być bardzo ostry. Stosuje się tutaj specjalne narzędzie zwane halaf. Taki nóż charakteryzuje się dosłownie chirurgiczną ostrością, którą przed ubojem sprawdza się kilkanaście razy.

Właśnie dzięki temu, że nóż wykorzystywany do uboju rytualnego jest tak ostry zacięcie się nim, nie powoduje bólu (niczym przy zacięciu żyletką). Dodatkowo odcięcie dopływu krwi do mózgu wywołuje natychmiastowy spadek ciśnienia krwi, a tym samym niemal natychmiastową utratę przytomności i następnie śmierć. Szacuje się, że czas, który mija od momentu cięcia do utraty przez zwierzę świadomości to około 2 s. Przeprowadzono badania z udziałem lekarzy weterynarii, które potwierdziły te dane. Wydaje się zatem zasadne, że nie stosuje się dodatkowo zabiegu ogłuszania. Istnieje wręcz prawdopodobieństwo, że tego typu „nadprogramowe" zabiegi wywołują dodatkowy stres u zwierząt. Po głębszej analizie mogłoby się wydawać, że ubój rytualny nie tylko nie jest niehumanitarny, ale wręcz pozwala na traktowanie zwierząt w znacznie lepszy sposób niż w przypadku tradycyjnego uśmiercania. Skąd więc biorą się te kontrowersyjne głosy, a co więcej zakazy stosowane w wielu krajach? Przede wszystkim wynika to z niewiedzy. Niestety jest to często powtarzany problem. Zamiast sięgnąć do informacji naukowych i dowiedzieć się więcej z rzetelnych źródeł konsumenci, a co gorsza również rządzący po prostu powielają hasła głoszone przez pojedyncze osoby. W ten sposób narasta problem związany z ubojem rytualnym. Społeczeństwo, zamiast skupić się na poznaniu jego reguł stara się „walczyć z systemem". Natomiast skutkiem licznych protestów i manifestacji są zakazy wprowadzane w ostatnich latach.

Unijne przepisy dopuszczają ubój rytualny dla celów religijnych. Jednak zdaniem Unii Europejskiej decyzję w tej sprawie ostatecznie ➤

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

powinny podejmować kraje członkowskie. Aktualnie uboju rytualnego zakazuje się m.in. w Niemczech, Szwecji, Słowenii, Finlandii, Danii, Szwajcarii, Norwegii, Islandii, Austrii, Estonii i na Litwie. Większość krajów UE nadal dopuszcza wyjątki religijne. W ostatnim czasie wprowadzono zakaz szechity również w Belgi, gdzie mieszka ponad 30 tys. Żydów. Niewątpliwie takie obostrzenia prawne stanowią sporą uciążliwość dla tej społeczności, konieczne jest bowiem zamawianie mięsa z zagranicy.

Mięso koszerne przez fakt, że jest produktem mniej przetworzonym, którego wytwarzanie różni się od metod tradycyjnych, nie należy do tanich. Jego cena może być nawet kilkukrotnie wyższa niż cena mięsa niekoszernego. Dodatkowo nabywanie takiego mięsa z rynków zagranicznych oznacza kolejne podwyżki jego ceny.

Być może należałoby na chwilę zatrzymać się nad tym tematem. Czy rzeczywiście wprowadzenie zakazu uboju rytualnego byłoby korzystne dla polskiej gospodarki? Jak już dokładnie wyjaśniono ta metoda uśmiercania, choć może się wydawać procesem bardzo krwawym, wręcz surowym, w rzeczywistości jest znacznie bardziej humanitarnym sposobem odebrania życia zwierzęciu, niż te tradycyjne. A co równie istotne, możliwość wykonywania uboju rytualnego, a tym samym sprzedaż mięsa uzyskanego w ten sposób stanowi pewną szansę dla polskiego rynku mięsnego.

Nie od dziś wiadomo, że choć spożycie mięsa wołowego w naszym kraju wzrasta z roku na rok, wciąż chętniej kupujemy surowce drobiowe i wieprzowe. Na pewno jest to związane z dość wysoką ceną mięsa wołowego. Jest to bardzo istotny argument. Stąd też należy przypuszczać, że sytuacja polskiej wołowiny na rynku krajowym nie zmieni się drastycznie w najbliższych latach. Nawet jeżeli wzrośnie skala sprzedaży tego ➤

PEK-MONT®

PRODUCENT MASZYN I URZĄDZEŃ DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO ORAZ OCZYSZCZALNI ŚCIEKÓW

Więcej informacji na www.pekmont.pl

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

- masownice próżniowe
- masownice przelotowe
- linie uboju trzody
- linie uboju bydła
- linie rozbioru wieprzowego
- linie rozbioru wołowego
- linie rozbioru drobiu

- linie magazynowe
- transportery pojemników
- wyposażenie technologiczne
- drzwi
- odwodnienia
- sprzęt drobny

- oczyszczalnie ścieków komunalnych
- oczyszczalnie ścieków przemysłowych

WIĘCEJ NA:

ul. Spółdzielcza 30
09-230 Bielsk

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

WWW.PEKMONT.PL

Ustawa o ochronie zwierząt mówi bowiem: „Uśmiercanie zwierząt może odbywać się wyłącznie w sposób humanitarny polegający na zadawaniu przy tym minimum cierpienia fizycznego i psychicznego”.

produktu, wzrost ten nie będzie zbyt wielki. Właśnie dlatego konieczne jest utrzymywanie tak wysokiego poziomu eksportu mięsa wołowego.

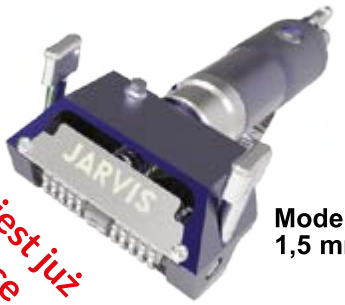
Zgodnie z informacją podaną przez Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej, w roku 2017 eksport żywca wołowego, mięsa i przetworów wołowych wyniósł aż 473 tys. ton, czyli o 10% więcej niż w 2016 r. Polska sprzedaje zagranicę ponad 80% pozyskanej wołowiny, można więc stwierdzić, że jej eksport jest kluczowy dla opłacalności tej produkcji. Znaczna część tych produktów to właśnie mięso uzyskane z uboju rytualnego. Zatem wprowadzenie zakazu jego stosowania wiązałoby się z naruszeniem sytuacji ekonomicznej polskich hodowców.

W dzisiejszym świecie, gdzie modne jest bycie „bio”, „eko” czy „non GMO” czasami zapomina się w jakim celu właściwie to wszystko. Konsumenci z jednej strony starają się postępować tak, aby ograniczać ilość wytwarzanych śmieci lub rezygnować z jedzenia mięsa, aby zwierzęta nie musiały ginąć tylko dlatego, że są wykorzystywane jako źródło pokarmu. Natomiast z drugiej strony coraz chętniej kupuje się produkty w pojedynczych opakowaniach o niewielkiej pojemności, generując tym samym znacznie więcej odpadów. Podobnie dzieje się w przypadku nabywania i spożywania mięsa. Przeciętny Polak znacznie mniej uwagi poświęca na zdobycie szerszej wiedzy w sprawie kontrowersyjnych opinii niż na sam fakt powtarzania i komentowania utartych haseł. Być może należałoby wprowadzić kampanię informacyjną, która pomoże zrozumieć lub zachęci do szukania wiedzy na temat takich kwestii jak choćby ubój rytualny i zagrożenia z nim związane. Na razie producenci bydła, drobiu czy wieprzowiny mogą bez naruszania prawa uśmiercać zwierzęta, wykorzystując tę metodę. Jednak istnieje prawdopodobieństwo, że zostaną wprowadzone zmiany do obowiązującego prawa. Dlatego należy dołożyć wszelkich starań, aby, zamiast zamykać się na bieżące problemy, edukować społeczeństwo i zachęcać innych do poszerzania wiedzy. ■

Literatura dostępna u Autorki

JARVIS®

Pneumatyczna skórowaczka ręczna Model JHS



Jarvis jest już w Polsce

Model JHS-315
1,5 mm

NOWA NIŻSZA CENA
7000 zł/netto
do negocjacji
Zalety: niska waga 1,5 kg
szybka wymiana ostrza,
bardzo niski koszt
utrzymania

Do zakupionej skórowaczki 100 szt. ostrzy gratis!

Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

Ogłuszacze prochowe JARVIS Typu C oraz P

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

Jarvis Cartridge Stunner
22 Cal and 25 Cal

Jarvis Cartridge
Stunner 22
Cal and 25 Cal

NOWA NIŻSZA CENA
2000 zł/netto*
do negocjacji
*dotyczy pistoletu
JARVIS PAS Typ C

PTB 992 CE PTB 993

Do zakupionego pistoletu 1000 szt. amunicji gratis!

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

Jarvis oferuje bezpłatny serwis i szkolenia

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

JARVIS®

Światowy lider w dziedzinie Sprzętu do przetwórstwa mięsa

Dodatkowe informacje o sprzęcie na naszej stronie internetowej!

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

NOWOŚCI

JARVIS®

PNEUMATYCZNA SKÓROWACZKA RĘCZNA MODEL JHS

więcej na stronach: 21, 36

Model JHS-315
1,5 mm

Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

NOWA NIŻSZA CENA

7 000 zł/netto

do negocjacji

Zalety:

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

Do zakupionej skórowaczki 100 szt. ostrzy gratis!

NOWOŚCI

INTEL CONTROL TWIST TYPE 23743

więcej na stronach: 46, 47

STAR CLEAN IV

Modułowa stacja higieny

- Zapewnia bezpieczną higienę personelu przy wejściu na produkcję. Zaczynając od czyszczenia rąk, poprzez suszenie, do dezynfekcji rąk z jednoczesnym czyszczeniem podeszw.
- Nowy rodzaj dozownika Twist umożliwia wszechstronną dezynfekcję rąk za pomocą specjalnych dysz rozpylających, indywidualnie regulowaną górną obudowę, by usprawnić ruch personelu. Sygnalizacja poprawnej dezynfekcji oraz możliwość podłączenia czytnika kart i adaptacji do różnych kombinacji śluz.
- Nowy rodzaj szczotek z czyszczeniem boków obuwia na całej długości śluzy z możliwością ich dezynfekcji UV

NOWOŚCI

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

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

PROMOCJA

PNEUMATYCZNA SKÓROWACZKA
ręczna do usuwania skóry
i słoniny model: „M-74"

cena: **5.850,00 zł** **netto**

Niska waga - niskie koszty
eksploatacji - 150 ostrzy gratis

ŁOPATKARKA PNEUMATYCZNA

cena: **12.800,00 zł/szt.** **netto**

Urządzenie w szybki
i łatwy sposób oddziela kość łopatki
od mięsa

APARAT UBOJOWY MATADOR MODEL:"SS 3000 AXIAL"

cena: **2.450,00 zł** **netto**

Niskie koszty eksploatacji profesjonalny,
skuteczny i bezawaryjny aparat ubojowy na rynku

KLESZCZE PNEUMATYCZNE DO PODRYWANIA SADŁA KENTMASTER MODEL M-8

cena: **16.800,00 zł/kpl.** **netto**

Potężne, szybkie i skuteczne
narzędzie do podrywania sadła.
Podczas uruchomienia przycisku
kleszcze zamykają się, a następnie
siłownik pionowy podrywa sadło.

PNEUMATYCZNY APARAT UBOJOWY „KENTMASTER MODEL" PBS-1

18.500,00 zł/szt. **netto**

wersja penetrująca
oraz niepenetrująca

URZĄDZENIE PNEUMATYCZNE DO ZRYWANIA RACIC

cena: **12.600,00 zł/szt.** **netto**

Eurodis
OFICJALNY 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

Średnica Oczka Wewnętrznego
3 MM

LEKKI
800-1100 gram*
*w zalezności od rozmiaru

Manulatex

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

N&N NADRATOWSKI®

MIX & MIX V

MIESZAŁKI ŁOPATKOWE O WAŁACH ZACHODZĄCYCH

MIX S & MIX SV

MIESZAŁKI O WAŁACH ROZBIEŻNYCH

MIX Z & MIX ZV

MIESZAŁKI PRZECHYŁOWE TYPU Z

MIX SZ & MIX SZV

MIESZAŁKI PRZECHYŁOWE TYPU Z DO MAS GĘSTYCH

RM

MIESZAŁKI DO PRODUKTÓW SYPKICH

MG

WILKO-MIESZAŁKI

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

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

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

NO 5 IN MIXING

nadratowski.com

FOOD
PROCESSING
EQUIPMENT

MV

MASOWNICE

FL

ROZDRABNIACZE
BLOKÓW
MROŻONYCH

P

ZAŁADUNKI
SŁUPOWE I
WYWROTNICE

Let's mix together

Akacjowa 3
09-230 Bielsk
POLAND

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

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

MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE
WYBRANE ASPEKTY TOKSYKOLOGICZNE

dr inż. Magdalena Kuchlewska

Artykuł ma na celu przybliżenie Czytelnikom wybranych zagadnień związanych z toksykologią mięsa i jego przetworów. Informacje te są przydatne w świadomym wyborze produktów spożywczych, co związane jest z praktykowaniem „zdrowego" stylu życia.

Prawidłowe żywienie, tak w ujęciu ilościowym, jak i jakościowym jest jednym z głównych czynników wpływających na zdrowie. Jakość żywności zależy nie tylko od zawartych w niej składników odżywczych, ale również substancji antyodżywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz substancji obcych jak np. dodatki celowo dodawane do żywności, różnego rodzaju zanieczyszczenia biologiczne, chemiczne, fizyczne. Nauką o substancjach (truciznach), które wywierają lub mogą wywierać szkodliwy wpływ na funkcjonowanie żywego organizmu, o metodach ich wykrywania, leczeniu zatruć i zapobieganiu im jest toksykologia. W naukach o żywieniu i żywności rozróżnia się:

toksykologię żywieniową (*nutritional toxicology*) badającą wpływ odżywienia organizmu, niedoborów i nadmiarów pokarmowych na toksyczne działanie substancji obcych oraz wpływ substancji obcych na wartość odżywczą składników diety;

toksykologię żywności *(food toxicology)*, która zajmuje się badaniem szkodliwych substancji pochodzenia naturalnego lub obecnych w żywności w wyniku produkcji, procesów technologicznych, dystrybucji, przechowywania, zanieczyszczenia środowiska, jak i substancji celowo do niej dodawanych.

W łańcuchu żywnościowym, począwszy od pozyskania surowca, przez produkcję, magazynowanie, dystrybucję aż do fazy indywidualnej lub zbiorczej konsumpcji, żywność narażona jest na oddziaływanie czynników mogących doprowadzić do obniżenia jej jakości, a w konsekwencji nawet negatywnie wpływać na zdrowie konsumenta. Są to tzw. zagrożenia zdrowotne żywności. Rozróżnia się trzy główne ich grupy:

zagrożenia biologiczne - związane z wystąpieniem mikroorganizmów chorobotwórczych i saprofitycznych, a także szkodników i pasożytów,

zagrożenia chemiczne - wszystkie ➤

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 medoc REICH ETA

substancje wprowadzone do organizmu konsumenta wraz z żywnością, która po przekroczeniu dopuszczalnego poziomu, po skumulowaniu odpowiedniej ilości czynnika toksycznego może doprowadzić do zatrucia maksymalnego lub po dłuższym czasie,

zagrożenia fizyczne – najczęściej ciała obce pochodzące z surowców lub przenikające podczas produkcji.

Jedną z cech żywności charakteryzujących jej prozdrowotność jest **bezpieczeństwo żywności**. Pod pojęciem tym rozumie się brak ww. zagrożeń, których obecność w relatywnie wysokich stężeniach (ilościowych) mogłaby spowodować szkodliwe skutki zdrowotne. Aby zapewnić konsumentowi bezpieczną żywność, niezbędna jest ochrona prawna – odpowiednie przepisy Unii Europejskiej i krajów członkowskich określają wymagania dotyczące jakości zdrowotnej żywności oraz sposób ich egzekwowania i nadzór.

Zagrożenia mikrobiologiczne w mięsie i wyrobach mięsnych

Jednym z najpoważniejszych problemów w przetwórstwie mięsa są zanieczyszczenia mikrobiologiczne. Mogą one mieć dwojaki charakter:
- pierwotny - pochodzący z surowca,
- wtórny - powstały w trakcie obróbki technologicznej i przechowywania wyrobu.

Bakterie mogą psuć różne rodzaje żywności, ale należy podkreślić, że mięso i jego przetwory są bardzo dobrym podłożem do ich rozwoju. Żaden zakład nie jest w stanie wyprodukować mięsa całkowicie pozbawionego drobnoustrojów, ale powinno się dążyć do tego, aby zanieczyszczenie mikrobiologiczne kształtowało się na jak najniższym poziomie. Podczas pozyskiwania i przetwórstwa mięsa mogą na nim występować zarówno bakterie saprofityczne, jak i chorobotwórcze. Najważniejsze rodzaje drobnoustrojów

Tab. 1. Rodzaje drobnoustrojów w świeżym mięsie i wędlinach

Produkt żywnościowy	Najważniejsze rodzaje drobnoustrojów	
	bakterie	**pleśnie, drożdże**
Świeże mięso	*Micrococcus, Achromobacter, Pseudomonas, Flavobacterium*	*Cladosporium*
Wędliny	*Micrococcus, Lactobacillus, Streptococcus*	*Debaromyces, Penicillium*

Źródło danych: Olszewski A. 2018. Mięso i jego przetwory w aspekcie toksykologicznym. Gospodarka Mięsna 5, 29-33

WALOWSKY
KRAKÓW

VEMAG

NADZIEWARKI PRÓŻNIOWE, SYSTEMY Z WILKIEM,
URZĄDZENIA DO PRODUKCJI CONVIENCE,
LINIE DO NADZIEWANIA I ODWIESZANIA KIEŁBAS

WALOWSKY KRAKÓW
31-311 Kraków, ul. Elsnera 1, tel.: (12) 626-73-40, 626-73-50, fax: (12) 626-73-41
e-mail: walowsky@walowsky.com.pl, www.facebook.com/walowskyinternational, **www.walowsky.com.pl**

VEMAG VEMAG TIPPER TIE fomaco VARIOVAC MOJA MONCA RUTENBERG

Tab. 2. Przykłady bakterii odpowiedzialnych za zatrucia pokarmowe

Bakteria	Czynnik wywołujący chorobę	Źródło
Campylobacter	infekcja	mięso drobiowe, surowa wołowina, jaja, niepasteryzowane mleko, woda
Clostridium botulinum	intoksykacja	podgrzewane i źle studzone potrawy, konserwy, wyroby trwałe mięsne i wędliniarskie, ryby, drób
Clostridium perfringens	infekcja	wstępnie gotowane i źle wychłodzone potrawy, żywność suszona, wędliny, ryby, drób, kiełbasy
Escherichia coli O157:H7 i O157:NM	infekcja, toksykoinfekcja	mięso wołowe, drób, surowe mleko
Listeria monocytogenes	infekcja	świeże warzywa, owoce morza, wędliny, sery, niepasteryzowane mleko
Salmonella	infekcja	brak higieny, świeże mięso (mielone), drób, jaja i produkty z ich dodatkiem, żywność zakażona fekaliami
Staphylococcus aureus	intoksykacja	wyroby mięsne (np. w zalewie olejowej), wędliny, konserwy rybne, mleko i jego przetwory, lody, ciasta z kremem, sałatki
Yersinia	infekcja	mięso surowe, mleko niepasteryzowane, mleko czekoladowe, tofu, woda

Źródło danych: Stachowiak M. 2016. Mikrobiologiczne zagrożenia w żywności. Przemysł Spożywczy 5, 20-24

Tab.3. Przykłady zagrożeń biologicznych żywności

Czynnik chorobotwórczy	Toksyny
Clostridium botulinum	termo nietrwała endotoksyna
Clostridium perfringens	enterotoksyna
Salmonella enteritidis	termo nietrwała egzotoksyna
Staphylococcus aureus	termo trwała egzotoksyna enterotoksyna
Streptococcus faecalis	względnie ciepłooporna enterotoksyna

Źródło danych: Olszewski A. 2018. Mięso i jego przetwory w aspekcie toksykologicznym. Gospodarka Mięsna 5, 29-33

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

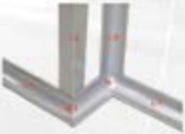
Szafki ze skrytkami

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

występujących w produktach zawierających białko i tłuszcze – w świeżym mięsie i wędlinach – podano w tabeli 1.

Rozwój mikroflory saprofitycznej w żywności wiąże się z wytwarzaniem metabolitów pogarszających cechy organoleptyczne surowca i gotowego wyrobu (zmiana smaku, zapachu, barwy, pojawienie się śluzu), co sprawia, że wyrób nie jest akceptowany przez konsumenta. Natomiast bakterie chorobotwórcze obecne w żywności powodują (często mimo braku zmian organoleptycznych, co jest szczególnie niebezpieczne) zatrucia pokarmowe typu:

intoksykacji - zatrucie pokarmowe toksyną, która została wytworzona w żywności przed jej spożyciem i nie została zniszczona w procesach obróbki termicznej (np. zatrucie jadem kiełbasianym lub enterotoksyną gronkowca);

infekcji - zakażenie wywołane spożyciem żywności zawierającej patogeny, które rozwijają się dalej w organach wewnętrznych;

toksykoinfekcji - zakażenie spowodowane spożyciem żywych mikroorganizmów, które wytwarzają bądź uwalniają enterotoksyny w przewodzie pokarmowym.

JARVIS®
Pneumatyczna skórowaczka ręczna Model JHS

NOWA, NIŻSZA CENA
7000 zł/netto
do negocjacji
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

W tabeli 2. przedstawiono źródła pochodzenia wybranych bakterii powodujących zatrucia pokarmowe, a także czynniki wywołujące chorobę.

Wśród toksyn wytworzonych przez bakterie, będących zagrożeniem dla zdrowia konsumenta w wyniku zainfekowania nimi wyrobów mięsnych, wyróżnia się zarówno egzo- jak i endotoksyny. **Egzotoksyny** są jadami bakteryjnymi wytwarzanymi i zazwyczaj wydalanymi na zewnątrz przez niektóre bakterie. Związki te mogą wykazywać działanie neuro-, entero- oraz cytotoksyczne. **Natomiast endotoksyna** to jad bakteryjny zawarty w ciele bakterii i uwalniany po jej rozpadzie, charakteryzujący ➤

SEKWENS®
CENTRUM KULTURY SMAKU
Pasztet Kozacki
ul. Mariańska 11
47 - 400 Racibórz
zadzwoń:
32 415 21 36
... i zamów
PRÓBNĄ
PRODUKCJĘ
... w pęcherzu, gruboziarnisty i pachnący dymem

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
Sp. z o.o.
Nasz towar zaspokaja potrzeby!
ART- MAS

się słabszym działaniem trującym niż egzotoksyna. Ponadto zagrożeniem dla konsumenta są niektóre **mykotoksyny** wytworzone przez grzyby strzępkowe z rodzaju *Aspergillus*, *Penicillium* i *Fusarium*. W większości są to egzotoksyny. W tabeli 3. podano najczęściej występujące zakażenia i zagrożenia biologiczne mięsa i jego przetworów z określeniem rodzaju toksyny.

Ciągły rozwój patogenów pokarmowych wymusza zmiany procesów produkcyjnych i produktów w celu utrzymania i poprawy mikrobiologicznego bezpieczeństwa żywności. Wysoki poziom higieny w zakładzie zapewnia dobrą jakość mikrobiologiczną mięsa, ale nie w każdym przypadku można uzyskać takie same efekty, co wynika z właściwości mięsa różnych gatunków zwierząt. Bardziej niż mięso wołowe zanieczyszczona jest wieprzowina, ponieważ następuje w niej szybszy rozpad glikogenu i glukozy. Natomiast jeszcze bardziej niż mięso wieprzowe zanieczyszczone jest mięso drobiu.

Przetwarzanie mięsa (rozbiór, wykrawanie, rozdrabnianie, przyprawianie, mieszanie) wiąże się ze zwiększeniem koncentracji drobnoustrojów, ale przestrzegając zasad higieny, można znacznie ograniczyć szybkość ich namnażania. Wprowadzenie i funkcjonowanie w zakładach zasad GHP, GMP i systemu HACCP, dzięki istnieniu wymaganych procedur i instrukcji, ułatwia zachowanie właściwej higieny.

Dodatki do żywności i zagrożenia chemiczne w mięsie i wyrobach mięsnych

Wiele obaw u konsumentów wzbudza stosowanie w przetwórstwie żywności substancji dodatkowych. Jest ono jednak powszechne ze względu na ogrom korzyści z tym związanych. Dlatego należy wyjaśnić, że ze względu na bezpieczeństwo żywności, w tym mięsa i wyrobów mięsnych, stosowanie dodatków uregulowane jest odpowiednimi przepisami i podlega ścisłym ograniczeniom. Bezpieczeństwo substancji dodatkowych dopuszczonych do stosowania w żywności jest systematycznie oceniane z uwzględnieniem najnowszych wyników badań i nowych opinii. Badaniem substancji dodatkowych do żywności i dopuszczeniem ich do obrotu zajmują się międzynarodowe wyspecjalizowane instytucje: Komitet Ekspertów FAO/WHO ds. Dodatków do Żywności (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – JECF) oraz Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (European Food Safety Authority – EFSA). Pozytywną ocenę ➤

KNECHT

Automat do ostrzenia noży rozbiorowych E50

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

ELEKTROCAR
ROK ZAŁOŻENIA 1989

AMPERO THERMO-EST

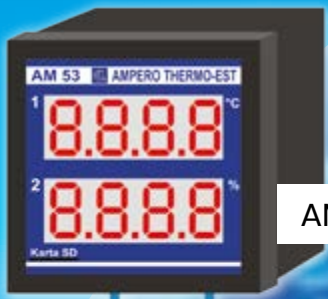
TABLICOWE REJESTRATORY TEMPERATURY I WILGOTNOŚCI

NOWOŚĆ

AM54

Dane techniczne:

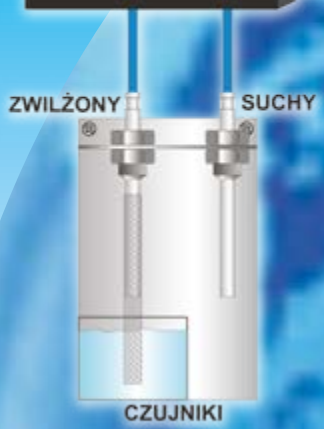
1. 2 czujniki Pt100 wersja czteroprzewodowa
2. zakres pomiarowy -50 ÷ 290°C
3. rozdzielczość wskazań temp. - 0,1°C
4. dokładność - 0,1% ± 1 cyfra
5. temperatura pracy - 0 ÷ 50°C
6. pamięć nieulotna - karta microSD
7. zegar czasu rzeczywistego - kwarcowy, data (rrrr:mm:dd), czas (gg:mm),
8. częstość pomiaru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



AM53

Dane techniczne:

1. wejście - element pomiarowy czujnik 2 x Pt100 w linii 4-ro przewodowej
2. zakres - 0÷100% wilgotność względna dla temp.- 20÷100°C
3. rozdzielczość wskazań temp. - 0,1°C
4. rozdzielczość wskazań wilgotności - 1%
5. dokładność Kanał 1 - 0,1% +/-1 cyfra
6. dokładność Kanał 2 - 2% (2÷98% wilgotności)
7. temperatura pracy miernika 0÷50°C
8. zasilanie 230VAC 50Hz
9. stopień ochrony obudowy
- płyta czołowa - IP20
- część montażowa - IP20
10. wymiary s/w/g 96x96x62mm
11. otwór montażowy 91x91mm



www.ampero.com.pl

AMPERO THERMO-EST Spółka z o.o.

40-301 Katowice, ul. Budowlana 5 g

tel./fax 32 203-82-57, tel. 32 258-65-79, 0603-950-935

e-mail: ampero@ampero.com.pl

APARATURA I CZUJNIKI DO POMIARU TEMPERATURY

PZH

TÜVRheinland CERT ISO 9001

Oferujemy szeroką gamę mierników temperatury:

- wskaźniki i regulatory tablicowe (pojedyncze; podwójne)
- wskaźniki i regulatory naścienne IP 67 (pojedyncze; podwójne)
- mierniki bateryjne IP 67
- przełączniki miejsc pomiarowych
- rejestratory pastylkowe

Oferujemy czujniki temperatury do wszystkich typów i rodzajów urządzeń w przemyśle spożywczym:

- zakładach mięsnych
- chłodniach
- mleczarniach
- piekarniach itp.

(Pt100; Pt500; Pt1000; Fe-CuNi; NiCr-Nial)

Proponujemy rozwiązania własnej konstrukcji oraz zamienniki do wyrobów zachodnich.

www.ampero.com.pl

bezpieczeństwa uzyskują jedynie te substancje, które zostały poddane wszechstronnym badaniom toksykologicznym, których wyniki nie budzą zastrzeżeń. Na ich podstawie ustala się dla substancji tzw. **akceptowane (dopuszczalne) dzienne pobranie (Acceptable Daily Intake – ADI)**, czyli ilość danej substancji wyrażoną w mg/kg masy ciała człowieka na dzień, którą może on dziennie pobierać ze wszystkich źródeł przez całe życie bez szkody dla organizmu. ADI jest wyznaczane, po zastosowaniu odpowiednich współczynników bezpieczeństwa, na podstawie poziomu NOEL (Non-Observed-Effect Level), czyli takiej dawki substancji ustalonej na podstawie badań toksykologicznych, która nie wywołuje żadnego obserwowanego skutku. Wyliczone wartości ADI służą do oceny ryzyka związanego z pobraniem substancji szkodliwych z żywności przez konsumenta, do ustalenia maksymalnych dopuszczalnych stężeń zanieczyszczeń (m.in. pozostałości pestycydów, leków weterynaryjnych), jak i maksymalnych dawek substancji celowo dodawanych do żywności.

Ze względu na poziom ADI wyszczególniono substancje dodatkowe o **limitowanym i nielimitowanym** dziennym spożyciu. Jeżeli pobranie substancji dodatkowych w ciągu życia może być czynnikiem ryzyka zagrożenia zdrowia, ich stosowanie wymaga limitowania, a maksymalne dopuszczalne poziomy zawarte są w odpowiednich przepisach. Natomiast w przypadkach niewymagających limitowania substancje dodatkowe stosuje się zgodnie z zasadą quantum satis – w dawce najmniejszej, niezbędnej do osiągnięcia zamierzonego efektu technologicznego, przy zastosowaniu zasad dobrej praktyki produkcyjnej.

W przetwórstwie mięsa wykorzystywany jest cały szereg substancji dodatkowych: barwniki, substancje konserwujące, regulatory kwasowości, substancje przeciwutleniające, stabilizatory i emulgatory, substancje wzmacniające smak i zapach, a także zagęszczające i żelujące. W tabeli 4. przedstawiono przykładowe dopuszczone dodatki do żywności i warunki ich stosowania w mięsie przetworzonym niepoddanym, jak i poddanym obróbce cieplnej.

Poza substancjami celowo dodawanymi do żywności w procesach jej przetwarzania, w mięsie i wyrobach mięsnych można także stwierdzić obecność związków niepożądanych, kumulujących się w tkankach jeszcze za życia zwierzęcia. Należą do nich m.in. pestycydy trafiające do tkanek zwierzęcych przez przewód pokarmowy. Ich metabolity wykazują na organizm człowieka działanie

muta- i teratogenne. Mięso i produkty z niego wyprodukowane mogą być również zanieczyszczone polichlorowanymi bifenylami PCB (Polychlorinated Biphenyls) - w mięsie zwierząt stwierdza się ich ilość nawet na poziomie 2000 μg/kg. Są to syntetyczne zanieczyszczenia pochodzenia przemysłowego, wykazujące duży potencjał w zakresie kumulowania się w organizmach zwierząt.

Zagrożeniem dla konsumentów wędzonych wyrobów mięsnych może być wiele substancji, m.in. wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne WWA (Polycyclic Aromatic Hydrocarbons - PAHs). Wyniki badań Międzynarodowej Agencji Badań nad Rakiem potwierdzają właściwości kancero-, terato- oraz mutagenne wielu z nich. Szereg związków należących do tej grupy wykazuje również właściwości geno- i embriotoksyczne. Obecnie dzięki lepszej kontroli parametrów procesu, osiągnięcie wymaganego prawem bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów wędzonych przestaje być problemem.

Główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów mięsnych spoczywa na ich producentach. Powinni oni ściśle przestrzegać zasad higieny w całym cyklu produkcyjnym, a także stosować zasadę dobrej praktyki produkcyjnej wynikającą ze stosowanych systemów zarządzania jakością. Systemy te powinny również stwarzać warunki do eliminowania ryzyka nadmiernego zanieczyszczenia wyrobów mięsnych szkodliwymi dla zdrowia substancjami. Biorąc pod uwagę wiele czynników potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia, produkcję żywności należy prowadzić w ściśle określonych warunkach. Obecnie jest to w dużej mierze proces transgraniczny, dlatego polityka Unii Europejskiej (oraz krajów członkowskich) w sprawie bezpieczeństwa żywności opiera się na ochronie zdrowia w całym łańcuchu rolno-spożywczym i obejmuje wiele decyzji i rozporządzeń. Ogromną rolę w profilaktyce zatruć wywołanych spożyciem substancji toksycznych odgrywa również edukacja. Wielu niepożądanym wydarzeniom można zapobiec poprzez informowanie o zagrożeniach związanych z nieprawidłowym przechowywaniem lub przyrządzaniem produktów spożywczych, zwłaszcza mięsa i przetworów mięsnych. Wskazówki WHO dotyczące m.in. metod etykietowania i oznaczania pożywienia, kontroli jakości, a także świadomego wybierania produktów wysokiej jakości, kierowane są zarówno do konsumentów, jak i prawodawców oraz producentów i dystrybutorów produktów spożywczych.

Tab. 4. Wybrane dopuszczone dodatki do żywności i warunki ich stosowania w wybranych kategoriach żywności

Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
Mięso przetworzone poddane obróbce cieplnej				
E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	100		Tylko kiełbasy i pasztety
E 150a-d	Karmele	*quantum satis*		Tylko kiełbasy i pasztety
E 249-250	Azotyny	150	(7) (59)	Z wyjątkiem sterylizowanych produktów mięsnych (Fo > 3,00)
E 249-250	Azotyny	100	(7) (58) (59)	Tylko sterylizowane produkty mięsne (Fo > 3,00)
E 315	Kwas erytrobowy (kwas izoaskorbinowy)	500	(9)	Tylko peklowane produkty mięsne i konserwowane produkty mięsne
E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5000	(1) (4)	Z wyjątkiem *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	150	(41) (46)	Wyłączając kiełbasy suszone
E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	100	(46)	Tylko kiełbasy suszone
	(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie. (4): Maksymalny poziom podano jako P_2O_5. (7): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji. (9): E 315 i E 316 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie, maksymalny poziom podano jako zawartość kwasu erytrobowego. (41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu. (46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego. (58): Wartość Fo 3 jest równoważna ogrzewaniu przez 3 min. w temperaturze 121°C (redukcja obciążenia bakteryjnego z miliarda przetrwalników na każdy tysiąc puszek do jednego przetrwalnika na tysiąc puszek). (59): Azotany mogą być obecne w niektórych produktach mięsnych poddanych obróbce cieplnej w wyniku naturalnej przemiany azotynów w azotany w środowisku o niskiej kwasowości.			

Źródło: Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 1129/2011

Tab. 4. Wybrane dopuszczone dodatki do żywności i warunki ich stosowania w wybranych kategoriach żywności

Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
Mięso przetworzone niepoddane obróbce cieplnej				
E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	100		Tylko kiełbasy
E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	200		Tylko kiełbasa *chorizo/salchichon*
E 150a-d	Karmele	*quantum satis*		Tylko kiełbasy
E 249-250	Azotyny	150	(7)	
E 251-251	Azotany	150	(7)	
E 315	Kwas erytrobowy (kwas izoaskorbinowy)	500		Tylko peklowane produkty mięsne i konserwowane produkty mięsne
E 310–320	Galusany, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	Tylko mięso suszone
E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5000	(1) (4)	
E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	100	(46)	Tylko kiełbasy suszone
E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	150	(41) (46)	Wyłączając kiełbasy suszone
	(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie. (4): Maksymalny poziom podano jako P_2O_5. (7): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji. (13): Maksymalny poziom w przeliczeniu na zawartość tłuszczu. (41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu. (46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			

Źródło: Rozporządzenie Komisji (UE) Nr 1129/2011

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

Modułowa stacja higieny

Zapewnia bezpieczną higienę personelu przy wejściu na produkcję. Zaczynając od czyszczenia rąk, poprzez suszenie, do dezynfekcji rąk z jednoczesnym czyszczeniem podeszw. Nowy rodzaj dozownika Twist umożliwia wszechstronną dezynfekcję rąk za pomocą specjalnych dysz rozpylających, indywidualnie regulowaną górną obudowę, by usprawnić ruch personelu. Sygnalizacja poprawnej dezynfekcji oraz możliwość podłączenia czytnika kart i adaptacji do różnych kombinacji śluz. Nowy rodzaj szczotek z czyszczeniem boków obuwia na całej długości śluzy z możliwością ich dezynfekcji UV.

INTEL CONTROL TWIST TYPE 23743

STAR CLEAN IV

Higiena pracowników oraz narzędzi pracy

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

Meble KO

Wyposażenie szatni KO

Kolumny parzelnicze

solidna firma 2018 · RZETELNA Firma · IFS · IFS

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

SPOTKANIE ZAAWANSOWANYCH TECHNOLOGII

DLA SEKTORA MIĘSNEGO

IFFA 2019 RELACJA

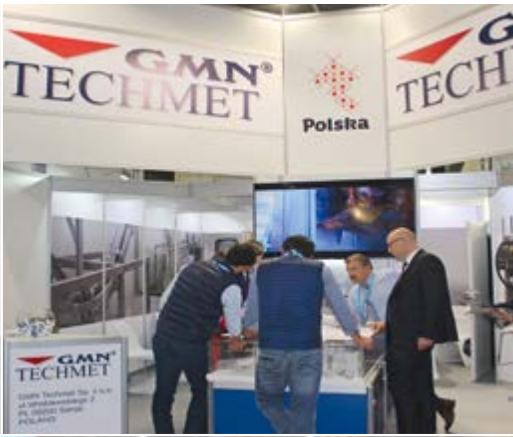
W dniach od 4 do 9 maja 2019 r. odbyły się międzynarodowe targi przemysłu mięsnego IFFA. Za nami 6 dni spotkań na światowym poziomie - 1039 wystawców z 49 krajów, najwięksi liderzy na rynku.

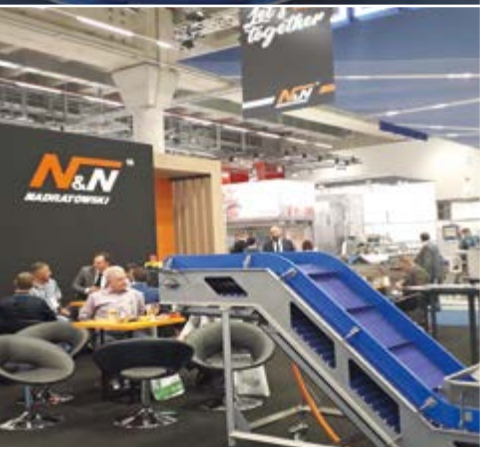
Impreza od wielu lat jest postrzegana przez branżę jako obowiązkowy punkt w kalendarzu. Cały sektor żywieniowy oczekuje na to wydarzenie co trzy lata. W tym roku targi IFFA obchodziły swoje siedemdziesiąte urodziny. Jak przystało na dostojnego Jubilata, było z klasą i na światowym poziomie. Statystyki poszły w górę - nowa hala wystawiennicza, zoptymalizowany układ ekspozycji oraz więcej przestrzeni. Wystawcy i goście mieli do dyspozycji 120 000 m^2 terenów targowych. Zaprezentowali swoje oferty liderzy branży mięsnej. Najwięcej wystawców było z Niemiec, Włoch, Hiszpanii, Holandii, Danii, Francji, Chin, Polski, USA i Belgii. Zamierzenia organizatorów zostały spełnione. Odwiedzający goście mogli zapoznać się z szeroką gamą produktów i usług. Jako impreza ukierunkowana na branżę mięsną nie ma sobie równych na całym świecie. Potwierdzamy, tak było i tym razem. We Frankfurcie nad Menem spotkali się najwięksi i najważniejsi z branży. Firmy zaprezentowały trendy przyszłości. Na co stawia branża mięsna, jak sprostać rosnącym oczekiwaniom w kwestii jakości mięsa, a przede wszystkim jak produkować zgodnie z trendami eko?

Przez 6 dni targi IFFA stały się platformą wymiany doświadczeń, trendów i prognoz na przyszłość. Ekspozycje wystawiennicze można było zwiedzać w 4 halach połączonych ze sobą. I tak w nowej, specjalnie uruchomionej w tym roku hali 12 można było zapoznać się z ofertę z zakresu: przetwórstwa, wyposażenia sklepów mięsnych, przypraw, osłonek. W hali 9 stacjonowali producenci z działu rzeźnictwa oraz obróbki, w hali 8 były ekspozycje firm przetwórczych, w 11-stce natomiast można było spotkać przedstawicieli działów pakowania, ważenia, i technik pomiarowych. Targom towarzyszyły panele dyskusyjne, które odnosiły się do aktualnych tematów i trendów w branży i były uzupełnieniem oferty wystawienniczej. Poruszono kluczowe kwestie współczesnej gospodarki.

Oferty światowych firm branży mięsnej wyznaczają trendy. Opinie i rokowania są optymistyczne. Spotkania potencjalnych klientów i kontrahentów były zaczątkiem do podejmowania decyzji w sprawie inwestycji w nowe technologie i strategii biznesowych na przyszłość. Jakie wnioski nasuwają się po spotkaniach z wystawcami i odwiedzającymi gośćmi? To był czas na zapoznanie się z najnowszymi innowacjami na rynku. Firmy starają się wpasować w zapotrzebowanie klientów. Zaprezentowane nowe rozwiązania i ulepszenia w dziedzinie technologii cyfrowych, mają na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności, optymalizację procesów produkcyjnych. Oferty handlowe są odpowiedzią na bolączki dzisiejszych czasów. Cały świat boryka się z trudnościami z zatrudnianiem, brakiem wykwalifikowanego personelu, a także problemami energetycznymi.

Światowe trendy dla branży mięsnej to kreatywność, jakość i autentyczność. Naprzeciw tym oczekiwaniom wychodzą firmy, oferując możliwości automatyzacji i digitalizacji. Wystawcy zaprezentowali zróżnicowaną i szeroką gamę produktów i usług m.in. - maszyny i urządzenia do przetwórstwa mięsa, nowoczesne linie uboju, innowacyjne możliwości pakowania, magazynowania, higieny zakładu, techniki mierzenia i ważenia, wyposażenie sklepów mięsnych i gastronomii.





Tymczasem wiodące targi dla międzynarodowego sektora mięsnego IFFA 2019 przechodzą do historii. Następne IFFA odbędzie się w dniach 14-19 maja 2022 r.
Do zobaczenia! ■

Zakład Wędliniarski i Ubojnia Grzegorz Kępa

SPRZEDAM:

- Gniatarko-szlamiarka 5-cio wałowa SPOMASZ - 2.000 zł
- Pneumatyczny podest ruchomy do uboju GNT TECHMET - 10.000 zł
- Winda załadowcza podest 1000 kg - 2.500 zł
- Prasa wieża do szynek - prostokąt 4.000 zł
- Prasa wieża do szynek - malboro 4.000 zł
- Prasa wieża do szynek - serca 4.000 zł
- Aplikator do szynek NOWICKI 3.000 zł
- Stół do rozmrażania (4-poziomowy + wanna ociekowa) - 3.500 zł
- Kompresor śrubowy (agregat) 6.800 zł
- Agregat - kompresor śrubowy - 6800 zł
- Wózek na osierdzia wołowe - 800 zł
- Konfiskator ubojowy - 1.800 zł
- Wanna do oparzania tuczników (na 1 szt.) - 2.400 zł
- Wanna do oparzania tuczników (na 2 szt.) - 3.500 zł
- Skórowaczka MAJA + nóż - 1.400 zł
- Kocioł olejowy 1000l NOWICKI - 5.000 zł
- Sterylizator do piły brzeszczotowej do przecinania wieprzowiny i wołowiny Keymaster - 800 zł
- Szafka odzieżowa na 5 osób - 4 szt. (1 szt. = 500 zł)
- Sterylizator do noży rozbiorowych 20 niezbędników - 1.500 zł
- Parownik/chłodnica do agregatu samochodowego – 500 zł
- Tenderyzator krążkowy NOWICKI – 39.000 zł

WYSTAWIAMY FAKTURY VAT, CENY NETTO

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

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

Tel. (43) 677 43 20, Tel. 603 870 910, Tel. 601 725 474

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ,
NATYCHMIASTOWY
ODBIÓR I DEMONTAŻ

502 262 391 • 501 298 341 • 508 398 044
kampolsc@gmail.com

SKUP MASZYN UŻYWANYCH DO LAT 12 GOTÓWKA OD RĘKI

tel. 604 500 592 lub 468 746 945
e-mail: biuro@kalteks.pl

SPRZEDAM

• Pakowaczka próżniowa Supervac 169B do mięsa i wędlin z pompą 250 m³ • 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

SPRZEDAM WILKA

Seydelmann 130

z załadunkiem,

rok 2010.

Tel. 604 437 131

MIEJSCE NA TWOJE OGŁOSZENIE

SPRZEDAM DZIAŁAJĄCY ZAKŁAD UBOJU TRZODY (60 SZT./H) I ROZBIORU MIĘSA.

Województwo zachodniopomorskie.
Tel. 602 767 074

ZUST - IGŁY

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

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

MIEJSCE NA TWOJE OGŁOSZENIE

SPRZEDAM WYPOSAŻENIE MASARNI, NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

Tel. 608 248 487

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

SPRZEDAM

Linię uboju trzody 60 szt./h

Tel. 602 767 074

SPRZEDAM

- Nastrzykiwarka Günther 236 igieł PI 102/236 MCZR – 2005 r.
- Urządzenie do barwienia wędlin OPTY – 1 – 2001 r.

Tel. 662 533 866

MIEJSCE NA TWOJE OGŁOSZENIE

SPRZEDAM DZIAŁAJĄCĄ MASARNIĘ

Ubój, rozbiór, produkcja
Obiekt 511 m^2
Woj. łódzkie

Telefon kontaktowy 504 292 533

MASZYNY DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

Alimp

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

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

Pompy Busch 400 m^3 Booster Busch 1000
Nastrzykiwarka FOMACO !!!!
Obkurczarki - osuszarki - rozdmuchiwarki
Multivac C 500 jak nowy !!!!!!
Piece konwekcyjne RATRIONAL
Vemag DP 5 +LPG2020 Nadziewarka do kiełbas 2013
Skórowaczki dwuostrzowe – dwutaśmowe, odbłaniarki
Odkręcarka naciągarka jelit HANDTMANN
Bębny pasy do SEPAmatic Baader
SEPAmatic 1200 – gwarancja 12 miesięcy
Tenderizer nacinarka Schroder Maxx 500

Zdjęcia www.alimp.com.pl

KUPIĘ

MASZYNY MASARSKIE

odbiór natychmiast

PŁATNE GOTÓWKĄ

e-mail:
skiermaszyny@wp.pl,

tel. 660 818 032

FIRMA WEST

KRZYSZTOF KRUTNIK

OFERUJE:

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

Remonty maszyn
Najniższe ceny w kraju

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

KALTEKS maszyny masarskie Krzysztof Bromirski

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

- Handtmann VF-620 z WILKIEM - po remoncie - na gwarancji
- PAKOWACZKA MULTIVAC R230 2010 r. - po remoncie – na gwarancji
- WILK K&G WW-200 - po remoncie - na gwarancji
- Linia Handtmann AL-216 - po remoncie - na gwarancji
- Handtmann VF-300 monitor z wilkiem - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-300 monitor - po remoncie - na gwarancji
- Handtmann VF-300 monitor - po przeglądzie technicznym
- Handtmann VF-300 monitor - bez remonu
- Handtmann VF-200 monitor - po remoncie - na gwarancji
- Handtmann VF-200 monitor - po przeglądzie technicznym
- Handtmann VF-200 monitor - bez remontu
- Handtmann VF-300 MC - po remoncie - na gwarancji
- Handtmann VF-100 MC - po remoncie - na gwarancji
- Handtmann VF-100 MC - po przeglądzie technicznym
- Handtmann VF-100 MC - bez remontu
- Handtmann VF-50 MC - po remoncie - na gwarancji
- MULTIVAC C-500 - po remoncie - na gwarancji
- Wilk Spomasz 130 - 2006 rok - po remoncie - na gwarancji
- Klipsownica Poly Clip
- Skórowaczka MAJA

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

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

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;
- przesłanie (e-mailem lub listownie) potwierdzenia treści i ilości edycji.

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

Ogłoszenia w GIEŁDZIE 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 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
jeliciarnie
SPOMASZ WROCŁAW

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
BENEKO
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
łuskarki 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
sznurki ozdobne
AGNEX
ALIMP
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
DAMAR
EURODIS
EKOMEX
FLOK
JELUX
LENMAS
NADEX
NOWPOL
PAK
PAWEŁ DYGOŃ
PODAN
SOLLID
WEINDICH
wiązarki
MOSCA DIRECT POLAND
woreczki termokurczliwe
ALASKA
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
CARLESTAM
EKOMEX
FLOK
FOL-PACK
GĄSIOR
GOBLEX
KRAM
NADEX
PEKPOL
PODAN
WALOWSKY
WEINDICH
ŻUK-POL
worki do wieży i pasteryzacji
CARLESTAM
EKOMEX
LENMAS
MERCUR
SOLLID
WEINDICH
foremki, puszki (inne metalowe)
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
FOL-PACK
JELUX
LENMAS
MASTER
NADEX
NOVUM
PAK
PEKPOL
PEK-MONT
SKRZYP
SOLLID
TOMPOL
WEINDICH
pojemniki i skrzynki plastikowe
AGNEX
ANDPOŁ
ARCA SYSTEM
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
CLEVRO
ERG
FLOK
KOMI POLSKA
LENMAS
NOWPOL
PEK SAN
PODAN
WEINDICH
etykiety
ALASKA
BENEKO
DIBAL POLSKA
FLOK
FOL-PAC
GOBLEX
MASTERPRESS
MULTIVAC
NADEX
NOWPOL
RADWAG
SYSTEMY WAGOWE
K. JAKUBCZAK
TECH PLUS
WEINDICH
wagi etykietujące
BENEKO
BOKAMA SERWIS
DIBAL POLSKA
EKOMEX
KAZBI
KOLITH
MADO
MULTIVAC
SYSTEMY WAGOWE
K. JAKUBCZAK
PRO-NOVA
SATO
TECHMET
WEINDICH
YAKUDO PLUS
linie ważąco-etykietujące
BASS Technology
KOLITH
YAKUDO PLUS
etykieciarki
KOLITH
PODAN
YAKUDO PLUS
sznurowarki
PODAN
linie formowania i pakowania w kartony
BASS Technology
PODAN
drukarki atramentowe
BASS Technology
SYSTEMY WAGOWE
K. JAKUBCZAK
TECHMET
detektory metali
ALIMP
DIBAL POLSKA
KAZBI
MADO
MAVE4
MULTIVAC
PODAN
R. THIELMANN
WOLF SYSTEM
opakowania próżniowe
ELEKTRO-INSTAL
GOBLEX
M&M
pasteryzatory
PEK-MONT

PRZYPRAWY

dekoracyjne
AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ALL SPICE
ASSIST
BHZ
BJ PRODUCTS
BENEKO
CAMMPOL
CARLESTAM
C.F.T PREYS
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GOLDMANN HSH
GROTEX
INWESTEL
JELUX
Jutrzenka Colian
KRAK-KULINARIA
KRIST
KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA

NOMAX
NOWPOL
NOVUM
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SEKWENS
SHARMAN
SOFRAPOL
SOLLID
WEINDICH
WITEX
WIPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

marynaty

ADI TECH
AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ASSIST
AVO WERKE
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
C.F.T PREYS
EDPOL
INDASIA
INWESTEL
FLOK
GOLDMANN HSH
JUVET
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
LIBRA
LAY PRZYPRAWY
NOMAX
POLSMAK
PROMAR
RESULT
SOFRAPOL
SMAKPOL
WALOWSKY
WEINDICH
WIPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

mieszanki przyprawowe

ADI TECH
AMCO
ANDPOŁ
AGNEX
ALMI
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
GOLDMANN HSH
INWESTEL
Jutrzenka Colian
JUVET
KRIST
KULINARIA
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LIBRA
LAY PRZYPRAWY
NOVICHEM
NOVUM
NOMAX
NOWPOL
PANEPOL
PAK
POLSMAK
PROMAR
PROTEINA FOOD
REGIS
RESULT
SEKWENS
SHARMAN
SMAKSTAL
SMAKPOL
SOFRAPOL
SOLLID
TOMPOL
VITPOL
WALOWSKY
WEINDICH
WITEX
WIPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

naturalne

AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
C.F.T PREYS
C.E. ROEPER
EDPOL
EUROGUM
FLOK
GROTEX
GOLDMANN HSH
INWESTEL
Jutrzenka Colian
JUVET
KRAK-KULINARIA
KRIST
KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVUM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SEKWENS
SHARMAN
T&K
WALOWSKY
WITEX
WEINDICH
ŻUK-POL

oleje, sosy

ASSIST
AGNEX
ANDPOŁ
BENEKO
C.F.T PREYS
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
INWESTEL
KULINARIA
LIBRA
PROMAR
RESULT
SOFRAPOL
WEINDICH
WIBIAL

peklosól

AGNEX
AMCO
ASSIST
BHZ
BENEKO
CAMMPOL
C.F.T PREYS
FLOK
JELUX
Jutrzenka Colian
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
NOMAX
NOWPOL
PAK
POLSMAK
PROMAR
SEKWENS
WEINDICH
WIBIAL
ŻUK-POL

sól

AGNEX
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
C.F.T PREYS
FLOK
JELUX
KULINARIA
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
MOGUNTIA
NOMAX
NOWPOL
PAK
POLSMAK
SEKWENS
WEINDICH
ŻUK-POL

suszone warzywa

AGNEX
ANEPOL
BENEKO
CARLESTAM
C.F.T PREYS
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
INWESTEL
JELUX
Jutrzenka Colian
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
NOVUM
NOWPOL
POLSMAK
RESULT
SEKWENS
TOMPOL
WEINDICH
ŻUK-POL

środki do solanek

AGNEX
AMCO
ALL SPICE
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL

CARGILL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
FLOK
INWESTEL
JELUX
JUVET
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
KRIST
KULINARIA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SEKWENS
SOFRAPOL
SOLLID
WALOWSKY
WEINDICH
WIBIAL
WIPOL
WITEX
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

DODATKI FUNKCJONALNE

aromaty
AGNEX
ADI TECH
ALL SPICE
ANDPOŁ
ASSIST
WEINDICH
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX CASING
DEGUSSA
EDPOL
EUROCONSULTANT
FLOK
GOLDMANN HSH
GROTEX
INWESTEL
JELUX
JUVET
KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
C.E. ROEPER
SOFRAPOL
WALOWSKY
WAGA
WEINDICH
ZALTECH POLSKA
białka sojowe
AGNEX
ANDPOŁ
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX
DEGUSSA
EDPOL
FLEISH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
JELUX
JUVET
KULINARIA
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LIBRA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
PROMAR
REGIS
RESULT
T&K
WEINDICH
ŻUK-POL
białka, izolaty białkowe
AGNEX
ANDPOŁ
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX
DEGUSSA
DYDONA
EDPOL
FLOK
FLEISCH MANNSCHAFT
GROTEX
INWESTEL
JELUX
JUVET
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
NOVICHEM
NOVUM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROTEINA FOOD
PROMAR
REGIS
RESULT
RETTENMAIER
SANDI
TOMPOL
WALOWSKY
WEINDICH
ŻUK-POL
emulgatory
AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T. PREYS
DEGUSSA
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
INDASIA
INWESTEL
JUVET
KRIST
KULINARIA
LENMAS
LAY PRZYPRAWY
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
RETTENMAIER
SOLLID
WALOWSKY
WEINDICH
WIPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL
fosforany, polifosforany
AGNEX
AMCO
ALWERNIA
ANDPOŁ
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
BHZ
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
INWESTEL
JUVET
KRIST
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
PAK
PANEPOL
POLSMAK
REGIS
RESULT
WEINDICH
ŻUK-POL
hydrokoloidy
AGNEX
ASSIST
BHZ
BENEKO

BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.E. ROEPER
C.F.T PREYS
EUROGUM
FLOK
INWESTEL
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
POLSMAK
PROMAR
RESULT
WEINDICH

karageny

AGNEX
AMCO
ALL SPICE
ANDPOŁ
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
C.E. ROEPER
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
EUROGUM
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
INWESTEL
JUVET
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
PROTEINA FOOD
RESULT
SOLLID
WEINDICH
ŻUK-POL

kultury bakteryjne

ADI TECH
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CARGILL
FLOK
INWESTEL
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
NOMAX
PANEPOL
WEINDICH

preparaty do nastrzyku

AGNEX
ALL SPICE
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
BOSTON
CAMMPOL
CARGILL
CARLESTAM
C.F.T PREYS
DARMEX
DEGUSSA
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
GROTEX
INDASIA
INWESTEL
JUVET
KRAK-KULINARIA
KRIST
KULINARIA
LENMAS
LAY PRZYPRAWY
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SMAKPOL
SOFRAPOL
SOLLID
TOMPOL
SANDI
WALOWSKY
WEINDICH
WIPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

skrobie modyfikowane

AGNEX
ANDPOŁ
ANEPOL
BENEKO
CAMMPOL
CARGILL
CARLESTAM
EDPOL
FLOK
GROTEX
JUVET
LENMAS
LIBRA
NOMAX
PAK
PANEPOL
POLSMAK
ŻUK-POL

stabilizatory barwy, barwniki

AMCO
INDASIA
PANEPOL
WALOWSKY
WEGA
WITEX

stabilizatory tekstury

AMCO
AGNEX
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
CARLESTAM
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
FLEISCH MANNSCHAFT
JUVET
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
LAY PRZYPRAWY
NOMAX
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
SOLLID
WEINDICH
WALOWSKY
ZALTECH POLSKA

środki wybarwiające

AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BHZ
BENEKO
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
INWESTEL
JUVET
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
LAY PRZYPRAWY
PENEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SOFRAPOL
SOLLID
SMAKPOL
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL

środki wiążące

AGNEX
AMCO
ASSIST
BHZ
BENEKO
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CARGILL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
GROTEX
INWESTEL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
INDASIA
JUVET
KRIST
KULINARIA
LENMAS

LIBRA
NOVICHEM
MOGUNTIA
NOMAX
NOWPOL
LAY PRZYPRAWY
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SOFRAPOL
SOLLID
TOMPOL
WALOWSKY
WEINDICH
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

środki wspomagające kutrowanie

AGNEX
AMCO
ALL SPICE
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BK GIULINI POLSKA
CARGILL
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
BOSTON
CAMMPOL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
GOLDMANN HSH
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
INWESTEL
JUVET
KRIST
KULINARIA
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
LAY PRZYPRAWY
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROTEINA FOOD
REGIS
RESULT
PROMAR
PURAC POLSKA
SOFRAPOL
SOLLID
SMAKPOL
T&K
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL

środki wspomagające peklowanie

AGNEX
AMCO
ASSIST
BENEKO
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX CASING
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GIULINI POLSKA
GOLDMANN HSH
INWESTEL
KRAK-KULINARIA
KRIST
LENMAS
LIBRA
LAY PRZYPRAWY
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PANEPOL
POLSMAK
RESULT
SOLLID
TOMPOL
WEINDICH
WIBIAL
WIPOL
ŻUK-POL

środki do wędzonek

ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CARGILL
C.F.T PREYS
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
INWESTEL
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LIBRA
NOMAX
PANEPOL
POLSMAK
RESULT
SMAKPOL
SOFRAPOL
SOLLID
WEINDICH
WIBIAL
VITPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

żelatyny

AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ASSIST
BHZ
BJ PRODUCTS
BENEKO
CAMMPOL
DEGUSSA
EDPOL
FLOK
FLEISCH MANNSCHAFT
JELUX
JUVET
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
LENMAS
LAY PRZYPRAWY
LIBRA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
PROMAR
REGIS
RESULT
WEINDICH
WIPOL
WIBIAL
ŻUK-POL

ODZIEŻ OCHRONNA

buty

AGNEX
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
EURODIS
EUROMASZ
KRAK-KULINARIA
MASTER
NOWPOL
PAK
PODAN
TECHMAKO
WEINDICH
ŻUK-POL

hełmy, czepki

AGNEX
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
EURODIS
GOBLEX
MASTER
NOWPOL
PAK
WEINDICH
ŻUK-POL

fartuchy

AGNEX
ART-MAS
BENEKO
CAMMPOL
DYDONA
EURODIS
EUROMASZ
INWESTEL
LENMAS
MASTER
NOMAX
NOWPOL
PAK
R. THIELMANN
TECHMAKO
TECH-POL
WEINDICH
ŻUK-POL

kombinezony, spodnie

AGNEX
WEINDICH
BENEKO
EURODIS
GOBLEX
MASTER
ŻUK-POL

rękawice gumowe

AGNEX
ART-MAS
BENEKO
EURODIS
GOBLEX
MASTER
PAK
TECH-POL
WEINDICH
ŻUK-POL

rękawice metalowe

AGNEX
ART-MAS
BENEKO

EURODIS
EUROMASZ
INWESTEL
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
MASTER
PAK
PODAN
R. THIELMANN
TECH-POL
WEINDICH
rękawice tekstylne
AGNEX
ART-MAS
BENEKO
EURODIS
MASTER
TECHMAKO
WEINDICH
ŻUK-POL

HIGIENA

kabiny mycia, kabiny sanitarne
ANBIEL
ASMET
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
HÖCKER
CLEVRO
JUMOPOL
MASMET
MASTER
MAT
PODAN
PROJEKT-POL
STALMIX
TECHMET
ŻUK-POL
systemy centralnego mycia hal
BK GIULINI POLSKA
COMBI LINE
HÖCKER
KRAK-KULINARIA
PODAN
PROJEKT-POL
RADEX
STALMIX
TECHMET
WEINDICH
ŻUK-POL
urządzenia sanitarne (w tym bezdotykowe)
ALIMP
ANBIEL
ASMET
ARKA
AWE POLAND
AGNEX
CLEVRO
DAKSTAR
EUROMASZ
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
GROS
GREŃ
GAUDEN KAZIMIERZ
HÖCKER
JBJ CONSULTING
JUMOPOL
KESMET
KRAK-KULINARIA
MASMET
MASTER
MAT
ORAS
PODAN
PEK-MONT
PROBAL
PROJEKT-POL
RADEX
SPOMASZ WROCŁAW
SMAKSTAL
SOLLID
SOMET
STALMIX
STOL-MET
TI-MA
TECHMAKO
TECHMET
R. THIELMANN
SKALA
UNIMASZ
WAMMA
WAS-POL
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
WT-POLSKA
podesty higieniczne
ANBIEL
ARCA SYSTEM
ARKA
ASMET
BASS Technology
CLEVRO
COMBI LINE
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
ERG
FIRMA BIELICKI
GAUDEN KAZIMIERZ
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SKRZYP
STALMIX
SPOMASZ WROCŁAW
TECHMET
myjki butów, fartuchów
ANBIEL
ARKA
ASMET
ASSIST
BASS Technology
CLEVRO
COMBI LINE
DAKSTAR
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
EURODIS
FIRMA WW
FIRMA BIELICKI
GAUDEN KAZIMIERZ
GOSTER
GROS
HÖCKER
HEMA-PROMEAT
JBJ CONSULTING
JUMOPOL
KARPOWICZ
KESMET
KOKOT STAL
LAMBDA-H-L
MASMET
MASTER
MAT
NUMAFA POLSKA
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
PROMET
REGIS
R. THIELMANN
SKALA
SKRZYP
SMAKSTAL
SOLLID
SOMET
STALMIX
STOL-MET
TECHMAKO
TECHMET
UNIMASZ
WAS-POL
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
suszarki butów i fartuchów
ANBIEL
ASMET
CLEVRO
DAKSTAR
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
EURODIS
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
GOSTER
HÖCKER
JOKES
JUMOPOL
LAMBDA-H-L
MASMET
MASTER
MAT
NUMAFA POLSKA
PODAN
PROJEKT-POL
RADEX
REGIS
R. THIELMANN
SKALA
SKRZYP
SMAKSTAL
SOMET
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
UNIMASZ
WEINDICH
WT-POLSKA
sterylizatory butów, fartuchów
ANBIEL
ASMET
BRÖKELMANN
HÖCKER
JBJ CONSULTING
CLEVRO
MASMET
MASTER
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
PROMET
RADEX
REGIS
R. THIELMANN
SKRZYP
SMAKSTAL
TECHMET
TECHMAKO
TI-MA

WAS-POL
WEINDICH
myjki kijów, pojemników, wózków
ALIMP
CLEVRO
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
GROS
HÖCKER
KARPOWICZ
KISZEL
KOKOT STAL
LAMBDA-H-L
MASTER
MASMET
Metalbud
NUMAFA POLSKA
PEK-MONT
PODAN
PROBAL
PROJEKT-POL
PROMAR
REVIC
R. THIELMANN
REYNPOL
SKRZYP
SMAKSTAL
SOLLID
TECHMET
WEINDICH
WIOLETTA
myjki tunelowe i ultradźwiękowe
BASS Technology
CLEVRO
Metalbud
PEK-MONT
bicze do myjek
BASS Technology
BJ CONSULTING
TECHMET
myjki biczowe
BASS Technology
LAMBDA-H-L
METEX
PEK-MONT
TECHMET
pranie i czyszczenie odzieży roboczej
BOCO
PODAN
STALMIX
lampy bakteriobójcze, lampy owadobójcze
EKOMEX
MASTER
PAK
PODAN
R. THIELMANN
WEINDICH
reperacja i wymiana odzieży zużytej
BOCO
PODAN
środki czystości, preparaty myjące specjalistyczne
ACRYLMED
AGNEX
BENEKO
BK GIULINI POLSKA
CID-LINES
ECOCHEM
EUROMASZ
GOBLEX
KRAK-KULINARIA
LENMAS
PAK
PODAN
RADEX
R. THIELMANN
SANECHEM
SOLLID
TECHMAKO
TI-MA
TOMPOL
WEINDICH
ŻUK-POL
urządzenia do filtrowania i uzdatniania wody
BK GIULINI POLSKA
ECORES
ELEKTROCAR
LAMBDA-H-L
MASTER
SANFIL
PODAN
WEINDICH
podgrzewacze wody, kotły grzewcze, zasobniki c.w.
ACV POLSKA
ECORES
JASTEF
PODAN
pistolety do mycia, zwijacze węży
NEDERMANN
PODAN
RADEX
WHITE
TECHMAKO
oczyszczalnie ścieków
BK GIULINI POLSKA
EKOMEX
HEMA-PROMEAT
LAMBDA-H-L
MAREX
PEK-MONT
PODAN
STALBUDOM
TECHMET
ZAKŁAD TECHNOLOGICZNY ADAM TERLECKI
systemy wysokiego składowania
BASS Technology
COMBI LINE
PEK-MONT
systemy zmniejszania objętości odpadów
BASS Technology
COMBI LINE
PEK-MONT

WYPOSAŻENIE SKLEPÓW

ALBA
ASMET
BRÖKELMANN
ELEKTRONIKA
GROS
INWESTEL
JUMOPOL
MAT
MERA
METALBUD
PAK
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
STEP Poland
TECH-PLUS
WEINDICH
ZASADA

USŁUGI PROJEKTOWANIA

BASS Technology
BUDEM-PROJEKT
CALWENT
DAMAR
DARTECH
ECORES
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA KOWALEWSKI
ELEKTRONIKA
GOSTER
JUMOPOL
MAVE 4
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PAK
PANELTECH
PEK-MONT
PODAN
PAWEŁ DYGOŃ
PROJEKT-POL
PRZED.URZ. CHŁOD.
R. THIELMANN
STEP Poland
TECHMET
WAMMA
ZASADA
kompleksowe projekty linii technologicznych zwierząt rzeźnych
BASS Technology
MECANOVA
PEK-MONT
TECHMET
projektowanie i kompletne wykonawstwo sklepów mięsnych i snack barów
PODAN
STEP Poland

DORADZTWO, SZKOLENIA I KURSY

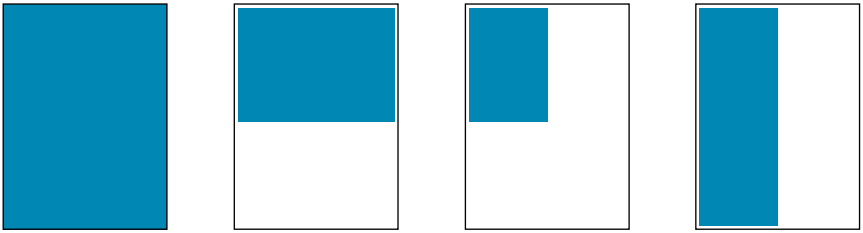
BASS Technology
BK GIULINI POLSKA
DAMAR
EKO SPOŻ. BUILDING
ELEKTRONIKA
FIRMA DORADCZA
FOOD SAFETY
INWESTEL
S-TECHNIK
LAY PRZYPRAWY
LLOYD'S REGISTER
MAVE 4
POLINDEX
POLSMAK
PRO-FAMET
PROMAR
R. THIELMANN
REGIS
RESULT
S-TECHNIK
SOLLID
VEMAG Polska

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

8-9 czerwca
Agro Targi Wschód - Radymno

7-8 września
XXVI Jesienne Targi Rolnicze Olsztyn

14-16 czerwca
Opolagra - Kamien Śląski

19-22 września
Agro Show Bednary

29-30 czerwca
Agro-Tech Minikowo

30 września - 3 października
Polagra Tech
Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych,
Poznań
Polagra food Międzynarodowe targi gastronomiczne
Poznań

6-8 września
AGRO POMERANIA 2019
- Barzkowickie Targi Rolne

26-27 października
Zagroda - Targi hodowlane

ZAREKLAMUJ SIĘ U NAS
INFORMATOR MASARSKI
ZAREKLAMUJ SIĘ
dowiedz się więcej
www.informatormasarski.pl
www.informatormasarski.pl
szczegóły w zakładce - reklama
kontakt: masarski@koopress.com