BEZPŁATNY
OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI

koopress
ISSN 1234–7450
NR 11 | 291 | 2019

Trend *superfoods*

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH - NIEBIESKIE STRONY

www.informatormasarski.pl

WALOWSKY
KRAKÓW

CAMPUS
INNOVATIVE FOOD INGREDIENTS

BŁONNIKI ROŚLINNE, SOLANKI, PREPARAT PRZEDŁUŻAJĄCY TRWAŁOŚĆ,
ZAMIENNIK GLUTAMINIANU SODU, **ZAMIENNIK SOLI,**
SZEROKA OFERTA PÓŁPRODUKTÓW WEGAŃSKICH I WEGETARIAŃSKICH

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 BAADER VARIOVAC MAJA RUITENBERG

MASZYNY I URZĄDZENIA
dla przetwórstwa spożywczego i higieny produkcji

KUTRY PRZELOTOWE

- wysoka jakość cięcia i emulgowania
- szeroki zakres rozdrobnienia w zależności od zestawu tnącego
- głowica „no-contact"
- łatwy montaż i demontaż zestawu tnącego

ZŁOTY MEDAL 2019

NASTRZYKIWARKI SAS SYSTEM
Z SYSTEMEM WAGOWYM

SIŁA
NOWYCH TECHNOLOGII

OBROTOWA ZRYWARKA ETYKIET

Metalbud
NOWICKI
Since 1974

www.metalbud.com

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

Dzień dobry! W listopadzie tematy, które skutecznie wpasowują się w rynkowe trendy i są bliskie nam konsumentom, czyli przekąski mięsne /s. 36/ i superfood /s. 8/. W dzisiejszych czasach mięso przestało kojarzyć się ze zdrowiem i witalnością. Tymczasem biznes spożywczy jest bardzo kreatywny. Rodzaje przekąsek mięsnych są segmentem rynku z wyraźną tendencją wzrostową. Czy to prawda, że tzw. produkty wygodne mogą być zdrowe i odżywcze? W codziennym, zabieganym życiu szukamy alternatywy na szybki posiłek, który będzie nie tylko poręczny, ale może uzupełnić naszą codzienną dietę. Producenci żywności chcąc wpasować się w modowe trendy prześcigają się w propozycjach kompaktowych mięsnych przekąsek, takich na raz i „do torebki". Paczka chipsów versus „parówka na raz". Ma być wygodnie i zdrowo - są więc funkcjonalne opakowania, które łatwo otworzyć, zamknąć i przechowywać poza lodówką. Co na to konsument? Lubimy nowości, ale mamy zakodowane domowe wzorce żywieniowe. Jak połączyć tradycję z nowoczesnością. Ważne jest, aby takie przekąski nie stały się głównym daniem dnia. Przedsiębiorczy producenci żywności korzystając z kreatywności marketingowców, mają swoje sposoby na zabieganego konsumenta. Jak dużo zrobimy dla wygody? Pełnia szczęścia, w dobie nasilającej się epidemii chorób dietozależnych, to przekąska, która będzie miała wartość zdrowotną i obniżoną zawartość soli i tłuszczu. Zapraszam do lektury!

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

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 MAJA MONCA RUTENBERG

OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI

LISTOPAD 2019

W NUMERZE

PRZYPRAWY I DODATKI DO MIĘS

8 Trend superfoods czy skuteczny marketing?
Dr hab. inż. Agnieszka Starek
Dr inż. Agata Blicharz-Kania

PRZETWÓRSTWO Z POMYSŁEM

36 Przegląd przekąsek mięsnych - Polska i świat
Dr inż. Magdalena Kuchlewska

AKTUALNOŚCI

48 „Wspólnie do sukcesu” - rozmowa z kierownikiem Biura Obsługi Klienta
50 Wokół smaku na targach POLAGRA

INNE

6 Spis reklam
21,23,25 Nowości
58 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**

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 i wyposażenia Vion Food Group w Wunstorf (Niemcy)

Dzień otwarty 21 listopada zakończenie aukcji 26 listopada

Aukcja Internetowa maszyn oraz wyposażenia dla przemysłu spożywczego maszyny piekarnicze, urządzenia chłodnicze w lokalizacji C00P Karlstad (Szwecja)

coop

Dzień otwarty 26 listopada zakończenie aukcji 28 listopada

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

www.Industrial-auctions.com

SPIS REKLAM

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Aplok	32		
Arendt	20	**Master**	7, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18
Art-Mas	38	**MdM Maszyny do mięsa**	insert
Axis	33	**Metalbud**	1
Dadaux	insert	**Młynkol**	6
Delta Dębica	10	**N&N Nadratowski**	30, 31
Elektrocar	41	**Pek-Mont**	19
Erka	37	**Plan**	17
Eurodis	29	**Sekwens**	42
Industrial Auctions	5	**Walowsky**	II str. okł. 3
Jarvis	21, 28	**Wamma**	insert
Kagra	34, 35	**Vemag Polska**	9

REKLAMA

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

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

MŁYNKOL
Krzysztof Calak

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

Serwis zapewniony natychmiast po dostarczeniu urządzenia do naszego zakładu.

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

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

TREND SUPERFOODS CZY SKUTECZNY MARKETING?

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

Chociaż ogólna światowa konsumpcja mięsa stale rośnie, to jednak część społeczeństwa polskiego rezygnuje z jego jedzenia. W ostatnim czasie mięso przestało być kojarzone ze zdrowiem i witalnością. Jednak dlaczego tak się dzieje?

Telewizja, Internet czy media społecznościowe często podają informacje, że nadmierne spożycie mięsa (szczególnie czerwonego) zwiększa ryzyko wystąpienia wielu chorób. Do niezdrowych składników mięsa zaliczyć należy tłuszcz, który jest źródłem nasyconych kwasów tłuszczowych oraz cholesterolu. Duże ilości tych składników mogą zawierać zwłaszcza przetwory mięsne (parówki, kiełbasy, bekon, salami). Ponadto tego typu produkty poddawane różnym procesom mającym na celu przedłużenie ich przydatności do spożycia są „wzbogacane" w związki chemiczne, które mogą być szkodliwe dla zdrowia, zwłaszcza przy spożyciu dużych ilości tych wyrobów. W ostatnim czasie wiele uwagi poświęca się również skandalicznemu traktowaniu zwierząt przed i w trakcie uboju w rzeźniach, wpływie hodowli bydła i produkcji mięsa na środowisko i zrównoważony rozwój (emisja gazów cieplarnianych odpowiedzialnych za globalne ocieplenie). Te wszystkie niepokojące sygnały w pewnym sensie wpływają na spadek spożycia mięsa. Jednocześnie wzrasta zapotrzebowanie na roślinne źródła białka, których produkcja jest promowana przez Unię Europejską. Komisja Europejska w ramach programu Smart Protein dofinansowuje badania nad wytwarzaniem produktów białkowych z roślin. Na sklepowych półkach możemy znaleźć już wegańskie kiełbaski i pasztety. Coraz więcej osób decyduje się również na hot-dogi z parówką wegańską przygotowaną na bazie białka z grochu oraz białka z ziemniaków. Jeden z fast foodów zdecydował się ostatnio przetestować bezmięsne „kurczaki". W burgerach zamiast kawałka kurczaka umieścił substytut mięsa - quorn, który jest produkowany z wykorzystaniem szczepu pleśni *Fusarium venenatum* (występuje naturalnie w ziemi). To białko grzybowe powstaje w procesie fermentacji pleśni. Struktura grzybni przypomina ➤

VEMAG

VARIOVAC
simpler faster better

Seydelmann

fomaco
CURING AND MARINATING SYSTEMS

VEMAG
ANLAGENBAU

MIVEG

VEMAG Polska Sp. z o.o ul. Szyszkowa 20 02-285 Warszawa tel.: +48 22 867 56 59 tel./fax +48 22 867 67 50
www.vemag.pl info@vemag.pl

zwierzęce włókna mięśniowe. Otrzymane w ten sposób mykoproteiny są oczyszczane, suszone, a także mieszane z białkiem jaja (w celu nadania odpowiedniej konsystencji). Gotowa masa może być również finalnie formowana w mielonkę (przypominającą mieloną wołowinę) czy pulpety. Warto dodać, iż białko quorna dostarcza wszystkich niezbędnych aminokwasów i ma lepszy współczynnik strawności niż wołowina. Betaglukan, który obficie występuje w quornie, jest już od dawna znany ze swoich właściwości redukujących cholesterol LDL.

Jednym słowem zastępowanie wyrobów mięsnych nieprzetworzoną żywnością, która dodatkowo posiada różnego rodzaju składniki odżywcze (witaminy i składniki mineralne, antyoksydanty, flawonoidy, wielonasycone kwasy tłuszczowe, błonnik pokarmowy) staje się bardzo popularne.

Wśród tych nowych trendów żywieniowych najpopularniejszy wydaje się trend spożywania żywności kreowanej jako superfood. Na rynku produktów spożywczych znajduje się wiele surowców i przetworów (warzywa, owoce, zioła oraz soki), które są propagowane jako antidotum na błędy żywieniowe i niewłaściwy styl życia. Zapewniają one również konsumentowi zdrowie, sprawność fizyczną, ➤

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

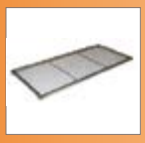
Ostrzałki noży

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

a także młodzieńczy wygląd - po prostu długowieczność!?

Wśród całej gamy produktów zaliczanych do superfoods (nasion chia, jagód goji czy komosy ryżowej) nie ma jednak mięsa czy produktów z niego przyrządzonych. Uważam jednak, że podążanie, tak naprawdę za modą i całkowite wyeliminowanie produktów pochodzenia zwierzęcego ze swojego codziennego menu nie jest dobrym rozwiązaniem. Należy pamiętać, że najważniejszy jest całokształt naszego żywienia i jeśli każdego dnia jadłospis będzie zróżnicowany i odpowiednio zbilansowany nasz organizm będzie funkcjonował prawidłowo. Prawdą jest jednak, że wiele produktów z super żywności charakteryzuje się dużą ilością antyoksydantów, witamin, składników mineralnych, białka, nienasyconych kwasów tłuszczowych i innych cennych bioskładników oraz sprzyja rozwojowi właściwej flory bakteryjnej jelit i jednocześnie hamuje wzrost grzybów i drożdży. Coraz to nowsze doniesienia naukowe potwierdzają ich niemal lecznicze właściwości. Wiele z nich doskonale komponuje się z różnymi gatunkami mięs. Rozpoczynając zatem zdrowe gotowanie, warto w pierwszej kolejności zamarynować mięso odpowiednio dobraną mieszanką przypraw. Wskazane jest, aby znalazł się w niej czosnek, ponieważ niektóre jego składniki charakteryzują się dużą aktywnością przeciwdrobnoustrojową, która obejmuje bakterie, grzyby, wirusy i pierwotniaki. Udowodniły to działanie badania prowadzone przez wiele lat na całym świecie. Przykładowo Ghannouma [1988] oraz Feldberga i in. [1988] wykazali, iż allicyna zawarta w czosnku hamuje biosyntezę lipidów i syntezę RNA u bakterii. Barone i in. [1977] wykazali działanie allicyny wobec szczepów z gatunku *Candida albicans*. Allicyna była też wysoce aktywna wobec innych rodzajów testowanych grzybów drożdżopodobnych, na przykład *Cryptococcus* ➤

WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.

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

Producent dostawca dla przemysłu mięsnego

PROMOCJA

medoc · KENTMASTER · BD · 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

neoformans [1977]. Przypuszcza się, że innym składnikami oddziaływującymi przeciwwirusowo jest również ajoen. Tatarintsev i in. [1992] wykazali, że związek ten powoduje blokowanie integracji wirusa z DNA komórki gospodarza. Naganawa i in. [1996] opisali wysoką aktywność ajoenu wobec Gram-dodatnich bakterii i grzybów oraz zróżnicowaną skuteczność działania wobec Gram-ujemnych bakterii, takich jak *Escherichia coli*. Czosnek przyspiesza również wydzielanie żółci, usprawnia pracę jelit. Ponadto zawiera witaminy: C, B1, B2, B6, B5 oraz związki mineralne: siarkę, żelazo, magnez, cynk, mangan, selen, miedź, potas i wapń [Kovarovič i in., 2019]. Dzięki tak wielu pozytywnym właściwościom znalazł się on na liście superfoodów.

Przygotowując marynatę do mięsa warto pamiętać o przyprawie występującej w postaci brązowo - czerwonego proszku, czyli sumaku. W zagranicznej literaturze naukowej wciąż pojawiają się informacje na temat jego właściwości prozdrowotnych. Kosar i in., (2007) oraz Kossah i in. (2011) badali zarówno liście, jak i owoce pod kątem aktywności przeciwutleniającej. Stwierdzili, że frakcje garbników tych próbek mają zdolność wychwytywania rodników hydroksylowych, a metanolowe ekstrakty z owoców sumaka wykazują właściwości przeciwutleniające wobec lipidów. Autorzy prac przypuszczają, że za tą aktywność antyoksydacyjną sumaka mogą być odpowiedzialne hydrolizowalne taniny. Wyniki najnowszych prac [Fereidoonfar i in., 2019; Tohma i in., 2019] sugerują, że sumak może mieć działanie przeciwnowotworowe, przeciwcukrzycowe, antycholinergiczne, gdyż charakteryzuje się wysoką zawartością flawonoidów (w przeliczeniu na kwercetynę od 2,19 do 7,54 mg/g suchej masy), tanin (w przeliczeniu kwas galusowy od 52,00 do 189,80 mg/g suchej masy). Owoce sumaka posiadają również wysoką pojemność ➤

WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

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

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

PROMOCJA

Bezpłatne testy urządzeń u klienta oraz szkolenia

W ofercie części zamienne

do noży krążkowych innych producentów

przeciwutleniającą wynoszącą od 1,55 do 11,09 mg/g suchej masy w przeliczeniu na kwas askorbinowy.

Duże znaczenie jako dodatek do mięsa ma również rozmaryn wykazujący korzystne działanie dla naszego zdrowia. Dzięki zawartym w nim związkom polifenolowym, takim jak flawonoidy (genkwanina, diosmetyna, luteolina) i kwasy fenolowe (rozmarynowy i kawowy), rozmaryn ma właściwości przeciwbakteryjne, antyseptyczne, ale również wyróżnia się działaniem przeciwgrzybicznym. Co więcej, wykazuje działanie antykancerogenne oraz ochronne przed szkodliwym działaniem promieniowania UV [Wszołek i Piotrowska, 2018; Semeriak i in., 2012].

Kurkuma to kolejna przyprawa zaliczana do super żywności. Czynnikami biologicznie aktywnymi, którym kurkuma zawdzięcza swoje niezwykłe właściwości i kolor, są kurkuminoidy (kurkumina, demetoksykurkumina oraz bis-demetoksykurkumina). Substancje te wykazują działanie plejotropowe, czyli mają zdolność do wielokierunkowego działania na organizm [Szaleniec i Rugor, 2017]. Wieloletnie badania naukowe wykazały, iż substancje te mają między innymi właściwości antyoksydacyjne i przeciwzapalne. Dowiedziono również skuteczność tych substancji w leczeniu zaburzeń metabolicznych, a także zaburzeń ze strony ośrodkowego układu nerwowego (choroba Alzheimera lub Parkinsona) [Araujo i Leon, 2001] W oparciu o wyniki uzyskane w analizach przeprowadzonych przez Boonrao [2012], można również wywnioskować, iż kurkuminoidy nie tylko wpływają na zdolność do namnażania się komórek nowotworowych, ale mogą także wpływać ujemnie na zdolność ich migracji i inwazji na sąsiednie tkanki poprzez regulowanie szlaków ważnych w tych procesach.

Popularnego schabowego warto obtoczyć w mące z amarantusa, gdyż jest ona źródłem skwalenu, ➤

PLAN
Kochaniec & Limanówka

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

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

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

medoc MAJA solidna firma 2019

przedłużającego życie komórek i zapobiegającemu starzeniu się organizmu. Jak podaje Escudero i in. [2004] skwalen reguluje poziom cholesterolu, wspomaga usuwanie trucizn z organizmu oraz wzmacnia funkcjonowanie organizmu. W szarłacie, bo tak inaczej nazywa się amarantus, występują także witaminy i antyoksydanty (flawonoidy, karotenoidy i β-karoten).

Innym produktem prozdrowotnym jest mąka wytwarzana z ziaren teff (miłki abisyńskiej lub trawy abisyńskiej). Wyróżnia ją wysoka zawartość białka, aminokwasów, witaminy K, żelaza, a także takich minerałów jak wapń czy mangan. Miłka abisyńska charakteryzuje się ponadto wysoką zawartością cennych aminokwasów - lizyny, metioniny i cysteiny. Mąka z tego ziarna jest szczególnie przeznaczona dla osób z celiakią, czyli chorobą genetyczną związaną z nietolerancją glutenu. Mogą ją również używać osoby na diecie redukcyjnej, ponieważ obniża poziom cukru we krwi i przyspiesza przemianę materii. Ze względu na to, że zawiera znikome ilości sodu, pomaga również w zapobieganiu nadciśnienia tętniczego i chorób serca.

Mąka pozyskiwana ze słodkich ziemniaków, która jest źródłem białka, karotenoidów, antocyjanów, sprzężonych kwasów fenolowych i minerałów, a także witamin może posłużyć do zagęszczenia gulaszu. Nada mu nie tylko intensywnego koloru, ale i zapewni prozdrowotne właściwości, gdyż batat przyczynia się do różnych korzyści zdrowotnych, takich jak działanie przeciwutleniające, hepatoprotekcyjne, przeciwzapalne, przeciwnowotworowe, przeciwcukrzycowe i przeciwdrobnoustrojowe [Wang i in., 2016].

Dodatkiem do mięsa może być czarny ryż (znany również jako „ryż fioletowy"). Jego czarny kolor przechodzący po ugotowaniu w purpurowy, wynika przede wszystkim z wysokiej zawartości antocyjanów - pigmentów ➤

PEK-MONT®

PRODUCENT MASZYN I URZĄDZEŃ DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO ORAZ OCZYSZCZALNI ŚCIEKÓW

tunele ◆ schładzania wędlin

komory ◆ wędzarniczo- -parzelnicze

Myjki kijów ◆

Więcej informacji na www.pekmont.pl

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

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

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

- oczyszczalnie ścieków komunalnych
- oczyszczalnie ścieków przemysłowych

WIĘCEJ NA:

ul. Spółdzielcza 30
09-230 Bielsk

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

WWW.PEKMONT.PL

roślinnych o silnych właściwościach antyoksydacyjnych. Doniesienia naukowe Ichikawa i in. [2001] informują, że antocyjan Cy 3-Glc przyczynia się do aktywności przeciwutleniającej czarnego ryżu poprzez silne działanie wychwytujące rodniki nadtlenkowe. Wśród składników odżywczych występują w nim również witaminy B1, E, oraz błonnik, żelazo, cynk, magnez. Czarny ryż potrafi ponadto łagodzić stany zapalne spowodowane astmą lub alergią, a także wspiera profilaktykę cukrzycy i choroby Alzheimera [Park i in., 2008].

Ryż można zastąpić komosą ryżową, zwaną popularnie quinoa. To pseudoziarno charakteryzuje się wysoką wartością odżywczą, ponieważ jest bogate w białka, lipidy, błonnik, witaminy (E i z grypy B) i minerały (magnez, potas, żelazo, mangan, miedź) oraz posiada niezbędne aminokwasy. Komosa ryżowa zawiera również wiele korzystnych dla zdrowia fitozwiązków, w tym saponin, fitosteroli i fitoekdysteroidów [Navruz-Varli i Sanlier, 2016].

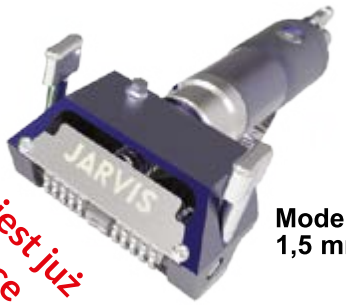
W polskiej kuchni nie może zabraknąć kiszonej kapusty. Mimo tego, że od lat jest ona przyrządzana prawie w każdym domu w ostatnim czasie znalazła się w gronie superfoods. W sklepach ze zdrową żywnością sprzedawany jest nawet sok z kapusty. Produkty te są naturalnym źródłem witaminy C wzmacniającej organizm. Zawierają również mnóstwo witamin z grupy B, witaminy E, a także związków mineralnych tj. wapń, magnez, żelazo, potas i związków siarki organicznej. Kapusta kiszona obfituje również w substancje biologicznie aktywne, tzw. przeciwutleniacze (karotenoidy i polifenole), które wykazują wiele aktywności pozwalających organizmowi neutralizować reaktywne formy tlenu. Bakterie kwasu mlekowego zawarte w kiszonej kapuście korzystnie wpływają na florę bakteryjną jelit [Szwejda-Grzybowska, 2010; Peñas i in., 2017].

Aby wzbogacić jadłospis o dodatkowe produkty zaliczane do super żywności, warto zakupić brokuł. Jest on bogatym źródłem witamin antyoksydacyjnych, jak i glukozynolanów ➤

REKLAMA

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

Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

Do zakupionej skórowaczki 100 szt. ostrzy gratis!

Ogłuszacze prochowe JARVIS Typu C oraz P

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

Jarvis Cartridge Stunner 22 Cal and 25 Cal

Jarvis Cartridge Stunner 22 Cal and 25 Cal

NOWA NIŻSZA CENA
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 Braunschwieg / Niemcy /D

Jarvis oferuje bezpłatny serwis i szkolenia

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

JARVIS®
Światowy lider w dziedzinie Sprzętu do przetwórstwa mięsa
Dodatkowe informacje o sprzęcie na naszej stronie internetowej!

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

(prekursorów grupy izotiocyjanianów o udowodnionym działaniu przeciwnowotworowym). Glukozynolany nie są bezpośrednio bioaktywne, ale uważa się, że ich produkty hydrolizy chronią przed rakiem. Na przykład, indolo-3-karbinol, produkt hydrolizy glukozynolanu glukobrassycyny, okazał się skuteczny w badaniach klinicznych National Cancer Institute przeciwko rakowi piersi [Jeffery i in., 2003; Tookey i Wolff, 1997].

Awokado również należy do pokarmów o niezwykle wysokiej wartości odżywczej i prozdrowotnej. Jest bogatym źródłem jednonienasyconych kwasów tłuszczowych omega-9 oraz wielonienasyconych kwasów tłuszczowych omega-3 i omega-6. Składniki te odpowiadają za prawidłowy rozwój komórek nerwowych oraz skutecznie hamują rozwój zmian miażdżycowych w naczyniach krwionośnych. Owoc awokado jest źródłem naturalnych antyoksydantów. Zaliczamy do nich zawartą w owocu witaminę A, C oraz E, a także składniki mineralne: mangan, miedź, selen oraz cynk. Są to związki, które utleniając się, chronią składniki komórek przed wolnymi rodnikami, a co za tym idzie, działają antynowotworowo. Mało osób wie, że awokado należy jeść ze skórką. Badania naukowe Wang i in. [2010] wskazują, że przykładowo skórka avocado odmiany Hass, posiada o wiele wyższy wskaźnik zdolności pochłaniania wolnych rodników tlenowych ORAC (631,4 μmol TE/g) niż sam miąższ (11,6 μmol TE/g). Autorzy pracy stwierdzili również słabszą zdolność do wiązania rodnika DPPH przez miąższ awokado (1,3 μmol TE/g) w porównaniu z jego skórką (189 μmol TE/g).

Na liście produktów, które należy zaliczyć do super żywności znajduje się również karczoch, którego możemy nafaszerować mięsem. Nawet jeśli będzie to tłuste mięso, nic nie szkodzi. Warzywo to zawiera bowiem cynerynę (związek bioaktywny), która stymuluje wytwarzanie żółci w wątrobie. Zmniejsza również stężenie trójglicerydów i cholesterolu we krwi oraz przyspiesza przemianę cholesterolu w kwasy żółciowe. Kwas chlorogenowy również wpływa pozytywnie na profil lipidowy, a ponadto zwiększa tolerancję glukozy i opóźnia jej wchłanianie z pożywienia do krwiobiegu, co jest bardzo korzystne dla osób chorujących na cukrzycę. Liczne badania in vitro i in vivo wykazały działanie ochronne ekstraktów z karczocha na komórki poddane stresowi oksydacyjnemu w postaci mediatorów zapalnych oraz utlenionej frakcji LDL cholesterolu [Wang i in., 2003].

Zdrowym warzywnym dodatkiem do obiadu będzie jarmuż, który jest źródłem karotenów, czyli barwników, ➤

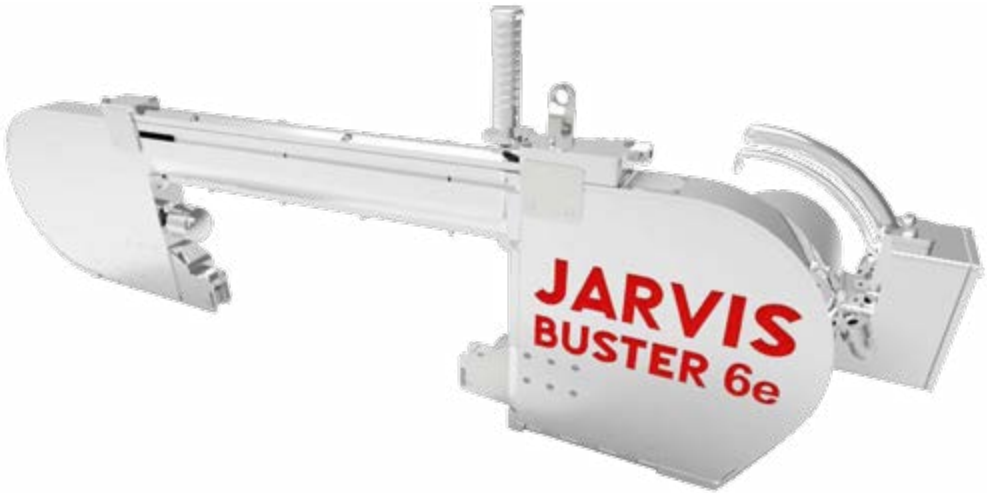
NOWOŚCI

JARVIS®

więcej na stronach: 21, 28

PIŁA TAŚMOWA DO PODZIAŁU TUSZ WIEPRZOWYCH I WOŁOWYCH

Buster 6e



- zasilana elektrycznie piła taśmowa
- do podziału tusz wieprzowych i wołowych
- idealna dla mniejszych zakładów

GWARANCJA NAJNIŻSZEJ CENY NA RYNKU

JARVIS®

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

takich jak luteina, zeaksantyna czy β-karoten, a także chlorofilu charakteryzującego się równie silnymi właściwościami antyoksydacyjnymi. Zawiera ważną dla krzepliwości krwi witaminę K oraz witaminę C, witaminy z grupy B oraz wapń, potas, magnez i cynk. Jarmuż wyróżnia duża zawartość wykazujących działanie przeciwnowotworowe glukozynolanów, takich jak: synigryna, glukonapina, glukobrassycyna. Ten super produkt wykazał potencjał przeciwutleniający i przeciwnowotworowy w kilku badaniach in vitro, bardzo podobny do innych warzyw krzyżowych. Niestety nie ma dostępnych badań, które tłumaczyłyby biologiczną aktywność jarmużu in vivo [Šamec i in., 2019; Cieslik i in., 2017]. Jarmuż jest łatwy i tani do uprawy i odporny na niesprzyjające warunki klimatyczne, więc są to prawdopodobne powody jego promocji, szczególnie w ostatnich latach, w których zmiany klimatu powodują ekstremalne wahania temperatury. Jeśli śledzimy trend superfoods, możemy zauważyć, że w sumie co roku popularnością cieszą się inne produkty. Wiele z nich jest znana od lat, więc czy faktycznie mówimy o najnowszych trendach, czy po prostu powrocie do korzeni? ■

Literatura:

- *Frank, D., Oytam, Y., & Hughes, J. (2017). Sensory perceptions and new consumer attitudes to meat. In New aspects of meat quality (pp. 667-698). Woodhead Publishing.*
- *Ujvary, G. R. (2009). Quorn: From Environmental Superfood to Cultural Superfood (Doctoral dissertation, University of Adelaide, School of History and Politics).*
- *Ghannoum, M. A. (1988). Studies on the anticandidal mode of action of Allium sativum (garlic). Microbiology, 134(11), 2917-2924.*
- *Feldberg, R. S., Chang, S. C., Kotik, A. N., Nadler, M., Neuwirth, Z., Sundstrom, D. C., & Thompson, N. H. (1988). In vitro mechanism of inhibition of bacterial cell growth by allicin. Antimicrobial Agents and Chemotherapy, 32(12), 1763-1768.*
- *Barone, F. E., & Tansey, M. R. (1977). Isolation, purification, synthesis and kinetics of activity of the anticandidal components of Alliuim satii'um and hypothesis for its mode of action. Mycologia, 69, 793-825.*
- *Yamada, Y., & Azuma, K. (1977). Evaluation of the in vitro antifungal activity of allicin. Antimicrobial agents and chemotherapy, 11(4), 743-749.*
- *Tatarintsev, A. V., Vrzhets, P. V., Ershov, D. E., Shchegolev, A. A., Turgiev, A. S., Karamov, E. V., ... & Varfolomeev, S. D. (1992). The ajoene blockade of integrin-dependent processes in an HIV-infected cell system. Vestnik Rossiiskoi akademii meditsinskikh nauk, (11-12), 6-10.*
- *Naganawa, R., Iwata, N., Ishikawa, K., Fukuda, H., Fujino, T., & Suzuki, A.*

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**

(1996). Inhibition of microbial growth by ajoene, a sulfur-containing compound derived from garlic. Appl. Environ. Microbiol., 62(11), 4238-4242.

- *Kovarovič, J., Bystricka, J., Vollmannova, A., Toth, T., & Brindza, J. (2019). Biologically valuable substances in garlic (Allium sativum L.)–A review. Journal of Central European Agriculture, 20(1), 292-304.*
- *Kędzia A. (2010). Antimicrobial activity of garlic (Allium sativum L.). Postępy Fitoterapii 1, 46-52.*
- *Fereidoonfar, H., Salehi-Arjmand, H., Khadivi, A., Akramian, M., & Safdari, L. (2019). Chemical variation and antioxidant capacity of sumac (Rhus coriaria L.). Industrial Crops and Products, 139, 111518.*
- *Tohma, H., Altay, A., Köksal, E., Gören, A. C., & Gülçin, İ. (2019). Measurement of anticancer, antidiabetic and anticholinergic properties of sumac (Rhus coriaria): analysis of its phenolic compounds by LC–MS/MS. Journal of Food Measurement and Characterization, 13(2), 1607-1619.*
- *Wszołek, K., & Piotrowska, A. (2018). Polifenole roślinne w kosmetologii. Medyczne aspekty kosmetologii i dietetyki.*
- *Semeriak, K., Ambroziak-Haba, J., Zimoch, A., & Jarmoluk, A. (2012). Przeciwdrobnoustrojowe i antyoksydacyjne właściwości hydrozoli wytwarzanych z udziałem substancji bioaktywnych. Zarządzanie i Finanse, 3(2), 259-272.*
- Szaleniec, M., & Rugor, A. (2017). Kurkuma–roślinne panaceum. Wszechświat, t. 118, *4-6*.
- *Araujo, C. A. C., & Leon, L. L. (2001). Biological activities of Curcuma longa L. Memórias do Instituto Oswaldo Cruz, 96(5), 723-728.*
- *Ichikawa, H., Ichiyanagi, T., Xu, B., Yoshii, Y., Nakajima, M., & Konishi, T. (2001). Antioxidant activity of anthocyanin extract from purple black rice. Journal of medicinal food, 4(4), 211-218.*
- *Navruz-Varli, S., & Sanlier, N. (2016). Nutritional and health benefits of quinoa (Chenopodium quinoa Willd.). Journal of Cereal Science, 69, 371-376.*
- *Escudero, N. L., De Arellano, M. L., Luco, J. M., Giménez, M. S., & Mucciarelli, S. I. (2004). Comparison of the chemical composition and nutritional value of Amaranthus cruentus flour and its protein concentrate. Plant Foods for Human Nutrition, 59(1), 15-21.*
- *Wang, S., Nie, S., & Zhu, F. (2016). Chemical constituents and health effects of sweet potato. Food Research International, 89, 90-116.*
- *Park, Y. S., Kim, S. J., & Chang, H. I. (2008). Isolation of anthocyanin from black rice (Heugjinjubyeo) and screening of its antioxidant activities. Korean Journal of Microbiology and Biotechnology, 36(1), 55-60.*
- *Szwejda-Grzybowska, J. (2010). Właściwości prozdrowotne kiszonej kapusty. Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, 5(54).*
- *Peñas, E., Martinez-Villaluenga, C., & Frias, J. (2017). Sauerkraut:*

NOWOŚCI

KANGRA

INTEL CONTROL TWIST TYPE 23743

więcej na stronach: 34, 35

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

production, composition, and health benefits. In Fermented foods in health and disease prevention (pp. 557-576). Academic Press.

- *Jeffery, E. H., Brown, A. F., Kurilich, A. C., Keck, A. S., Matusheski, N., Klein, B. P., & Juvik, J. A. (2003). Variation in content of bioactive components in broccoli. Journal of food composition and analysis, 16(3), 323-330.*
- *Tookey, H. L., & Wolff, I. A. (1997). Effect of organic reducing agents and ferrous ion on thioglucosidase activity of Crambe abyssinica seed. Canadian journal of biochemistry, 48(9), 1024-1028.*
- *Wang, W., Bostic, T. R., & Gu, L. (2010). Antioxidant capacities, procyanidins and pigments in avocados of different strains and cultivars. Food chemistry, 122(4), 1193-1198.*
- *Wang, M., Simon, J. E., Aviles, I. F., He, K., Zheng, Q. Y., & Tadmor, Y. (2003). Analysis of antioxidative phenolic compounds in artichoke (Cynara scolymus L.). Journal of agricultural and Food Chemistry, 51(3), 601-608.*
- *Cieslik, E., Cieslik, I., & Borowski, M. (2017). Charakterystyka właściwości prozdrowotnych glukozynolanów. Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych, 588.*
- *Šamec, D., Urlić, B., & Salopek-Sondi, B. (2019). Kale (Brassica oleracea var. acephala) as a superfood: Review of the scientific evidence behind the statement. Critical reviews in food science and nutrition, 59(15), 2411-2422.*
- *https://dietetycy.org.pl/substytut-miesa-quorn/*
- *http://organicmarket.pl/super-zywnosc/*
- *http://sigma-not.pl/publikacja-106752-superfood-aspekty-prawne-i-%C5%BCywieniowe-przemysl-spozywczy-2017-6.html*
- *https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10408398.2018.1454400*
- *https://www.poradnikzdrowie.pl/diety-i-zywienie/co-jesz/superfoods-10-produktow-o-najwyzszym-potencjale-antyoksydacyjnym-aa-DYhP-myde-Mruo.html*
- *http://www.odzywianie.info.pl/przydatne-informacje/artykuly/art,milka-abisynska-teff-kalorie-wartosci-odzywcze-i-ciekawostki.html*

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

Eurodis
OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P

GAZELE BIZNESU 2018

ISO 9001: 2015

Caribou

Manulatex France

PROFESJONALNE NOŻE ORAZ OSTRZAŁKI DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

DOSTĘPNE KOLORY RĄCZKI:

BOBET material

SHARP EASY INOX
ostrzałka do noży

RĘKAWICE METALOWE WILCOFLEX

krótka, długa i z ochroną barku

Elastyczne, komfortowe 100% stal nierdzewna

NIE WYMAGAJĄ NOSZENIA "PAJĄCZKÓW"!*
*Dzięki systemowi sprężyn znajdujących się na zewnętrznej części dłoni

NORMA: EN 14328

3 mm

800-1100 g

Fartuch Parinox

Fartuchy Syntetyczne Delta

NORMA: EN ISO 13998
POZIOM 1

ul. Poznańska 16-18, 89-203 Zamość k. Bydgoszczy
Tel.: 52 384 01 42 | www.eurodis.pl | info@eurodis.pl

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 1 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

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

Polagra-Tech Poznań 2019 r.

W dniach 30.09-03.10.2019 r. odbyła się kolejna edycja Targów Polagra-Tech w Poznaniu.

Podczas tegorocznej imprezy KA-GRA wraz z partnerami zaprezentowała najnowsze trendy oraz innowacyjne rozwiązania dla przemysłu spożywczego. Spotkanie było wspaniałą okazją zarówno do zapoznania się z ofertą firmy jak i do spotkań z Klientami.

Dziękujemy za wspólnie spędzony czas.
W przypadku zainteresowania naszą ofertą zapraszamy do bezpośredniego kontaktu:
KA-GRA, ul. Strzygłowska 40; 04-872 Warszawa
tel. 22/ 812 40 65 adres e-mail: biuro@ka-gra.com.pl

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

PRZEGLĄD PRZEKĄSEK MIĘSNYCH - POLSKA I ŚWIAT

Dr inż. Magdalena Kuchlewska

Przekąski mięsne zdobywają coraz większe uznanie konsumentów. Eksperci wskazują, że kategoria ta należy do najszybciej rosnących segmentów całego rynku mięsa - producenci dynamicznie rozbudowują asortyment przekąsek, opracowując zarówno wyroby nawiązujące do tradycji, jak i zaskakujące innowacjami. Snacki mięsne postrzegane są jako produkty wygodne, a przy tym zdrowe, o wysokiej wartości odżywczej. W artykule scharakteryzowano najpopularniejsze przekąski mięsne, jakie można spotkać w Polsce i na świecie.

Przekąski to produkty spożywane między głównymi posiłkami, niekoniecznie zaspokajające głód, ale dostarczające miłych doznań. Mają przyjemny smak i aromat. Dotychczas przekąski kojarzono przede wszystkim z produktami typu chipsy, batony, słone paluszki, krakersy czy orzeszki ziemne. Dzisiaj to określenie jest dużo bardziej pojemne. Istnieje wiele kryteriów podziału przekąsek, a najczęściej dzieli się je ze względu na: smak (słodkie, słone, pikantne), obróbkę termiczną, jakiej są poddawane (pieczone, smażone, ekstrudowane), wartość odżywczą (pełno- i niepełnowartościowe), główny składnik (skrobiowe, skrobiowo-mięsne, mięsne).

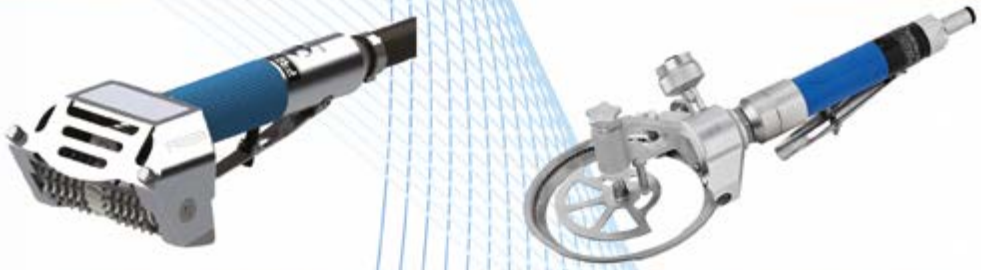
Przekąski mięsne (snacki mięsne) to produkty przygotowane z mięsa różnego pochodzenia, solone lub suszone, w postaci kawałków lub plastrów, pałeczek mięsnych, peklowanych oraz fermentowanych kiełbas, pałeczek mięsno-serowych. W zależności od kraju lub regionu, w którym są wytwarzane, do ich produkcji wykorzystuje się różne gatunki mięs - wołowinę, wieprzowinę, drób, dziczyznę, ryby, a nawet mięso strusia czy aligatora. W obrocie handlowym od lat funkcjonują różnego rodzaju przekąski, których skład i wartości odżywcze nie zawsze gwarantują wysoką jakość produktu. Większość z nich jest źródłem niepełnowartościowego białka i charakteryzuje się wysoką kalorycznością, zawartością tłuszczu oraz soli (m.in. chipsy, prażynki). Alternatywą dla nich mogą być snacki mięsne, dostarczające niezbędnych składników odżywczych, w tym pełnowartościowego białka. ➤

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

Przekąski mięsne stanowią skondensowane źródło energii, zajmują mało miejsca w porównaniu z tradycyjną paczką chipsów (przy tej samej gramaturze) i mogą stanowić wartościowe uzupełnienie codziennej diety. Mogą też przyczynić się do zmiany niekorzystnych nawyków żywieniowych. Należy jednak pamiętać, że są to jedynie przekąski, a więc produkty do spożywania od czasu do czasu. Nie powinny być one zastępnikiem mięsa w codziennej diecie, a z bogatej oferty tych wyrobów warto wybierać te najmniej „ulepszone".

Przekąski mięsne doceniają zarówno osoby aktywne, potrzebujące szybkiego zastrzyku energii, jak i smakosze mięsnych przysmaków. Rosnąca popularność tych produktów wynika ze zmieniających się zachowań konsumentów - z racji coraz bardziej aktywnego stylu życia przybywa okazji, dla których kupują oni takie wyroby. Przekąski są spożywane nie tylko w domu, bez okazji lub w trakcie spotkań towarzyskich, ale stały się też towarzyszem podróży oraz produktem wrzucanym do torebki i plecaka przed wyjściem do pracy, szkoły czy na trening. Moda na przekąski mięsne wynika również z potrzeby zastąpienia tzw. śmieciowego jedzenia wartościową przekąską. Konsumenci

REKLAMA

nasycili się produktami typu fast food i zwracają się w kierunku produktów spożywczych wysokiej jakości. Istotna jest dla nich również wygoda jedzenia mięsnych przekąsek. Dlatego bardzo ważna jest forma opakowania i gramatura. Opakowanie powinno być poręczne, dające się łatwo otworzyć, z ewentualną funkcją ponownego zamknięcia, koniecznie o małej gramaturze, takiej „na raz". W przypadku przekąsek mięsnych ważne jest także, aby termin ich przydatności do spożycia był dłuższy niż standardowy dla produktów wędliniarskich oraz aby istniała możliwość ich przechowywania poza ciągiem chłodniczym.

Przekąski mięsne w Polsce

Znaczenie przekąsek na bazie mięsa rośnie na całym świecie, także w Polsce. Współcześni konsumenci lubią nowości i wszystko to, co pozwala im rozszerzyć spektrum kulinarnych doświadczeń, np. poprzez próbowanie nieznanych wcześniej smaków. Polacy jednak cenią jednocześnie domowe wzorce żywieniowe, a wielu z nas nadal wykazuje raczej konserwatywne podejście do jedzenia. Dlatego najlepiej na rynku radzą sobie produkty, które w zgrabny sposób łączą tradycję z nowoczesnością.
Rynek przekąsek mięsnych w Polsce jest stosunkowo młodą, ale dynamicznie rozwijającą się kategorią. Oferta przekąsek mięsnych jest bogata, a liderem w tej kategorii są **kabanosy** - produkt tradycyjny, ale w nowej odsłonie, dostosowanej do bieżących oczekiwań konsumentów. Te cienkie, długie kiełbaski starannie wysuszone i uwędzone są wizytówką Polski w Europie. Ich nazwa pochodzi od tureckiego słowa „kaban" oznaczającego wieprza. Zwyczajowo kabanosy były produkowane z peklowanego mięsa wieprzowego, ale obecnie na rynku dostępnych jest wiele wariantów tej niezwykle popularnej przekąski. Do podstawowych kryteriów podziału kabanosów przez konsumentów należą: rozmiar (klasyczne lub cienkie), surowiec, z którego są produkowane (wieprzowe, drobiowe, cielęce, wołowe, z indyka), smak (np. łagodne, pikantne), a także format opakowania (familijne lub impulsowe), co przekłada się na okoliczności ich spożywania.
Specyficzny charakter kabanosów wynika z kilku charakterystycznych dla tego produktu cech: kruchości, soczystości i specyfiki mięsa, wyjątkowego smaku i zapachu oraz jednolitego, charakterystycznego kształtu. Wyróżniającą cechą tradycyjnych kabanosów jest wyraźnie słyszalny w momencie ich przełamywania dźwięk trzasku (tzw. „strzału"), bę-

dący efektem kruchości mięsa i odpowiedniego przygotowania tych wyrobów, zwłaszcza ich suszenia i wędzenia. Niepowtarzalny smak i zapach kabanosów wynikają z zastosowania w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw (pieprz naturalny, gałka muszkatołowa, kminek, cukier) i ich proporcji oraz właściwego procesu wędzenia. Specyficzny charakter kabanosów związany jest również z ich jednolitym, niepowtarzalnym kształtem - są to długie, cienkie batony suchej kiełbasy, odkręcone z jednej strony i równomiernie pomarszczone. Batony są złożone na pół i w przegięciu mają ślad po odwieszeniu.

Cienkie, podsuszone i podwędzone kiełbaski wieprzowe w jelitach baranich były spożywane powszechnie na ziemiach polskich już w latach dwudziestych i trzydziestych XX wieku. Produkowano je w niewielkich wędliniarniach i masarniach o lokalnym zasięgu handlowym pod jedną nazwą, ale w różnych odmianach regionalnych, wynikających zarówno ze stosowanych przypraw, jak i jakości samych kiełbas. Jednolitą recepturę tego wyrobu opracowano w 1964 r. Wielką popularność kabanosy zdobyły w latach 1945-1989. Produkowane były wtedy nie tylko z mięsa wieprzowego, ale także z alternatywnych rodzajów mięsa, jak np. konina lub mięso nutrii.

Obecnie wiele firm posiada kabanosy w swojej ofercie. To wyroby zarówno tradycyjne - cienkie, surowe kiełbaski w jelicie baranim, o wyraźnym smaku gałki muszkatołowej, kminku i wędzenia, ale też inne - bardzo cienkie, w różnych wariantach smakowych. Produkty te wyróżnia wysoka jakość i oryginalne kompozycje przypraw. Wiele z nich jest inspirowanych smakami typowymi dla krajów słynących z doskonałej kuchni (np. kabanosy włoskie, francuskie itp.). W obrocie handlowym dostępne są także kabanosy w bułce, paluszki kabanosowe oraz mini kabanoski.

Do innych mięsnych przekąsek obecnych na polskim rynku należą: pakowane pojedynczo parówki, mini kiełbaski w różnych kształtach i kierunkach smakowych, kiełbaski koktajlowe, pieczone batoniki z różnych mięs z dodatkami, mini salami, jerky (snacki wzorowane na kultowych amerykańskich przekąskach), stripsy (suszone paski z szynki), chipsy bekonowe, chipsy mięsne (wołowe, wieprzowe) w różnych smakach. Ofertę snacków uzupełniają też mini paróweczki oferowane m.in. w kubeczku z wieczkiem, w którym znajduje się sos pomidorowy oraz widelczyk. Innym wariantem mięsnej przekąski są kawałki kurczaka, jak skrzydełka czy panierowane kulki, nuggetsy, wykonane z mięsa drobiowego, które smakują ➤

INTELLIGENT VACUUM PACKAGING

supervac®

Superbagger – automatyczny załadunek w 6 formatów torebek ze skanem produktu – mięso, wędliny, sery

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

także na zimno i nie wymagają wcześniejszego smażenia. Specjalne linie produktów są też przeznaczone dla najmłodszych amatorów mięsnych przekąsek – dzieci i młodzieży. Są to m.in. kabanoski z dodatkiem cielęciny i dodatkiem indyka, charakteryzujące się szczególnie delikatnym smakiem, a także przekąski będące połączeniem kabanosów i paluszków serowych, produkowane w kilku wariantach smakowych. Dostępne są także miksy przekąsek składające się np. z różnych rodzajów wędlin ułożonych na tackach, często połączonych z serami czy piklami, stanowiące gotowe rozwiązanie na konkretne okazje, jako przystawki, dodatki do głównego posiłku, przekąski na spotkania towarzyskie czy piknikowe wyjazdy.

Wiele z wymienionych przekąsek mięsnych to produkty bezglutenowe, bez dodatku fosforanów, glutaminianu sodu czy sztucznych barwników, także o obniżonej zawartości soli i tłuszczu (zwłaszcza produkty dedykowane dla dzieci). Charakteryzuje je niezmiennie wysoka mięsność i zawartość białka.

Przekąski mięsne na świecie

Na świecie znaleźć można wiele przekąsek mięsnych - są to np. różnego

REKLAMA

rodzaju szynki (m.in. szynka parmeńska, szynka Bunderfleisch, Tillman's Toasty), kiełbaski (np. kiełbaski BiFi), suszony bekon. Wiele przekąsek mięsnych ma podobną technologię wytwarzania, ale produkty te występują pod różnymi nazwami. Do najpopularniejszych z nich należą: beef jerky, qwanta, biltong, bakkwa oraz kilishi.

Beef jerky to przekąska wytwarzana z cienkich plastrów wołowiny, suszonych na słońcu oraz dymem z ogniska. Początkowo produkty typu jerky przygotowywali Indianie Ameryki Północnej oraz traperzy, a obecnie są one wytwarzane przemysłowo. Gotowe przekąski zawierają ok. 15% wody i charakteryzują się pH 3,5-4 oraz nieznaczną ilością soli peklujących (0,1%), co zapewnia odpowiednią barwę i czystość mikrobiologiczną mięsa. W przemysłowej produkcji beef jerky wyróżnia się takie etapy, jak cięcie mięsa na paski, peklowanie, wędzenie, suszenie i pakowanie. Możliwości wytwarzania asortymentu przekąsek tego typu są nieograniczone, zwłaszcza biorąc pod uwagę profilowanie smaku poprzez kombinację rodzaju marynaty z wybranym gatunkiem mięsa. Obecnie do produkcji tych przekąsek wykorzystuje się zarówno wołowinę, wieprzowinę, drób, dziczyznę (łoś, renifer, karibu, bizon), ryby (łosoś, tuńczyk), jak i mięso zwierząt egzotycznych (struś, aligator). Wytwarzane są również produkty jerky ekstrudowane na bazie mięsa rozdrobnionego z dodatkiem substancji wiążących (np. mąka kukurydziana lub ziemniaczana). Na rynku obecne są także produkty typu jerky zawierające kofeinę, dostępne m.in. w sklepach sportowych, skierowane zwłaszcza do ludzi młodych, prowadzących aktywny tryb życia. Przekąski beef jerky najpopularniejsze są w USA i Kanadzie. W 1996 r. wyrobami typu jerky zainteresowało się NASA i od tego czasu, ze względu na swoją wysoką wartość odżywczą, znajdują się one na wyposażeniu promów kosmicznych. Od niedawna przekąski typu jerky są dostępne na polskim rynku, w tym są to również produkty pochodzące od rodzimych producentów.

Qwanta (forma jerky) jest przekąską znaną zwłaszcza w Etiopii i innych krajach wschodniej Afryki. Wytwarzana jest z chudej wołowiny lub jagnięciny. Mięso, pokrojone na cienkie długie pasy, moczone jest w marynacie zawierającej mieszaninę soli, pieprzu, chili i aromatycznych substancji przyprawowych (zwanych barberem), wieszane na słońcu i suszone przez 24-36 h, a następnie lekko wędzone. Inny sposób produkcji qwanty polega na natarciu plastrów mięsa solą, pieprzem, papryką, wysuszeniu i lekkiemu uwędzeniu. Gotową qwantę

można spożywać bezpośrednio po wysuszeniu lub po obróbce cieplnej (np. usmażoną na maśle), ale też przechowywać przez dłuższy czas.

Biltong to bardzo popularna przekąska z suszonego mięsa, znana od dawna przez myśliwych na całym świecie jako sposób konserwowania mięsa. Dzisiaj to doskonałe źródło białka dla ludzi aktywnych, ale również popularna przekąska do piwa. To produkt ulubiony w wielu krajach świata, popularny zwłaszcza w Afryce Południowej oraz w Brazylii. Może być produkowany zarówno z chudej wołowiny, jak i innych gatunków mięs, jak np. mięso antylopy, słonia, strusia, które nadają się do tego celu ze względu na niską zawartość tłuszczu. Tradycyjna „domowa" receptura wytwarzania biltongu polega na pokrojeniu chudego mięsa w długie paski, które należy natrzeć solą oraz przyprawami i ziołami, a następnie schłodzić i pozostawić na 18 h w przewiewnym miejscu o niskiej wilgotności. Technologia wytwarzania tej przekąski do dzisiaj niewiele się zmieniła. Poza solą do produkcji biltongu używa się takich składników jak kolendra, anyż, ziele angielskie, czosnek, cukier, ocet, azotany, konserwanty (sorbinian potasu lub kwas borowy). Świeże mięso pocięte na długie płaty umieszcza się w solance lub posypuje solą, a następnie zanurza na kilka godzin w gorącej zalewie z octem, po czym suszy w temperaturze pokojowej przez 1-2 tygodnie. Końcowy produkt cechuje się wartością pH ok. 5,5 i 25% zawartością wody oraz 6% zawartością soli. Od niedawna prawdziwy biltong jest dostępny także w Polsce. To wyrób produkowany w sposób naturalny, w 100% z polskiej wołowiny, bez konserwantów. Receptura jego produkcji, jak i kompozycji przypraw, jest wykonana w oparciu o receptury południowoafrykańskie.

Bakkwa to przekąska wywodząca się z Azji. W zależności od regionu, w jakim występuje, jest różnie nazywana. W Malezji, Singapurze i na Filipinach znana jest pod nazwą bakkwa lub ba gua, na Tajwanie i w Chinach określana jest rougan. Tradycyjna bakkwa to cienkie plastry mięsa wieprzowego marynowane z dodatkiem cukru, miodu i przypraw, suszone na powietrzu i podwędzane. Dawniej była to luksusowa przekąska nabywana tylko w czasie ważnych świąt (jak np. Nowy Rok); obecnie jest spożywana jako bezpośrednia przekąska do piwa, składnik kanapek, ale także ekskluzywny dodatek na bankietach. Przez lata opracowano różne rodzaje tej przekąski - wytwarzana jest z wieprzowiny, ale także z mięsa wołowego, drobiowego, a nawet soi. Bardziej egzotyczne jej odmiany produkowa-

ne są z mięsa kaczki, krokodyla, emu, strusia, krewetek czy homara. Na rynku obecna jest także bakkwa zawierająca żeń-szeń, a nawet bakkwa ananasowa, w której kawałki owoców są połączone z mięsem. Obecnie bakkwa wytwarzana jest na dwa sposoby. Pierwszy, tradycyjny, polega na pokrojeniu mięsa na cienkie plastry, które marynuje się w marynacie zawierającej przyprawy, sól, cukier, zioła, dzięki czemu mięso zyskuje specyficzny słodko-słony smak. Ostatnim etapem produkcji jest grillowanie lub suszenie na słońcu. Drugi sposób polega na rozdrobnieniu mięsa, wymieszaniu z odpowiednimi przyprawami i nadaniu odpowiedniego kształtu. Następnie cienkie plastry uformowane z mielonego mięsa przez kilka minut zapieka się w piekarniku, do momentu znacznego odparowania wody i stwardnienia. Kolejnym etapem produkcji jest wysuszenie podpieczonych plastrów. Przed spożyciem grilluje się je lub smaży na tłuszczu. Bakkwa wytwarzana tą metodą zawiera więcej tłuszczu w porównaniu z produktem wytwarzanym w tradycyjny sposób.

Kilishi jest przekąską mięsną wywodzącą się z Nigerii, wytwarzaną z chudej wołowiny, baraniny lub mięsa koziego. Mięso pocięte na długie, cienkie (1-2 mm) paski suszone jest przez ok. 6 godzin, a następnie od kilku godzin do kilku dni (w zależności od regionu) moczone w marynacie składającej się z wody, oleju, soli, mąki z orzechów ziemnych, czosnku, cebuli, pieprzu i imbiru. W czasie marynowania mięso zwiększa swoją masę nawet trzykrotnie. Po marynowaniu paski mięsne suszone są na słońcu, a bezpośrednio przed spożyciem pieczone nad ogniem przez ok. 5 minut. Obecnie przekąska ta jest produkowana przemysłowo, ale proces technologiczny nie jest znormalizowany, przez co istnieje wiele odmian kilishi. Stosowane różne rodzaje mieszanek przyprawowych oraz zróżnicowany czas marynowania powodują, że przekąski uzyskują różne smaki. Istnieją także różnice w sposobie suszenia, a niektórzy producenci nie stosują końcowego etapu, czyli pieczenia kilishi.

Przekąski mięsopodobne

Skórki wieprzowe są popularną przekąską do piwa, znaną zarówno w Europie, jak i Kanadzie, USA, Ameryce Łacińskiej, Australii i Nowej Zelandii. W zależności od regionu występują pod różnymi nazwami i sprzedawane są w postaci gotowej do spożycia lub przygotowanej do obróbki cieplnej w kuchence mikrofalowej. Produkowane są z oczyszczonych skór wieprzowych z okolicy brzusznej lub

grzbietowej, pokrojonych w kwadraciki, moczonych w gorącej solance (ok. 100^{O}C) i suszonych w temperaturze 110^{O}C. Skórki po wysuszeniu zmniejszają swoja objętość o ok. 50%. Pakowane są w specjalne opakowania i stanowią półprodukt, który przed spożyciem należy ogrzać np. w kuchence mikrofalowej. Inny sposób produkcji tej przekąski polega na bezpośrednim wysuszeniu przygotowanych skórek w strumieniu gorącego powietrza o temperaturze 300^{O}C przez 30 s. Tak przygotowane skórki to produkt gotowy do spożycia. Skórki wieprzowe dostępne są w różnych smakach: słonym, pikantnym (chili) i grillowym. Charakteryzują się wysoką zawartością białka (ok. 70%), tłuszczu (ok. 30%) oraz soli (1,5-3%). Innym przykładem przekąski do piwa są świńskie wędzone uszy pokrojone w cienkie paski (ok. 3 mm), powszechnie znane na Litwie. W sklepach można kupić uszy paczkowane, które w domu należy tylko pokroić i doprawić do smaku.

Podsumowanie

Konsumenci przywiązują coraz większą uwagę do prozdrowotnych walorów żywności, w tym wyrobów o charakterze przekąsek, ponieważ nie są skłonni rezygnować z walorów smakowych tych produktów. Coraz częściej też traktują przekąski, w tym przekąski mięsne, nie tylko jako przegryzkę między posiłkami, ale jako substytuty samych posiłków. Większość producentów podejmuje więc wysiłki zmierzające do zapewnienia przekąskom wyższej jakości zdrowotnej – m.in. do obniżenia zawartości tłuszczu oraz soli. Taka tendencja zapewne będzie się umacniać wobec nasilającej się epidemii chorób dietozależnych. ■

Literatura:

- *Jakubowska D., Wierzejski T. 2015: Potencjał rozwoju rynku produktów z suszonego mięsa wołowego w Polsce na przykładzie przekąsek wołowych typu „Beef Jerky". Marketing i Rynek 2, 255-267.*
- *Kołożyn-Krajewska D., Petaja E. 1991: Suszone produkty przekąskowe z mięsa renifera. Przemysł Spożywczy 9, 229-233.*
- *Konieczny P., Kowalski R., Pyrcz J. 2004: Wybrane wyróżniki jakościowe suszonych produktów przekąskowych z mięsa wołowego. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość 3, 32-39.*
- *Krzywiński T., Tokarczyk G. 2010: Tradycyjne i niekonwencjonalne przekąski mięsne. Przemysł Spożywczy 3, 16-19.*
- *Krzywiński T., Tokarczyk G. 2011: Przekąski mięsne w Polsce i na świecie. Gospodarka Mięsna 3, 28-34.*
- *Krzywiński T., Tokarczyk G. 2011: Słone i pikantne przekąski na rynkach Polski i świata. Przemysł Spożywczy 5, 47-50.*
- *Krzywiński T., Tokarczyk G. 2011: Tra-*

dycyjne produkty mięsne Azji. Część I. Gospodarka Mięsna 9, 16-21.
- *Kuchlewska M. 2018: Mięso i jego przetwory jako żywność wygodna. Ogólnopolski Informator Masarski 9, 12-32.*
- *Pawlak T., Piątek M., Krzywdzińska-Bartkowiak M., Ryniecki A. 2015: Puffingi wieprzowe – dobór obróbki wstępnej surowca. Przemysł Spożywczy 12, 15-17.*
- *Zieliński R. 2019: Nazwy przekąsek mięsnych. Gospodarka Mięsna 6, 7-8.*
- *https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/kabanosy-nasza-duma-i-wizytowka,1598*
- *https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/kabanos-smak-wolnosci,3453*
- *https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/przyszlosc-branzy-miesnej-to-dania-gotowe-i-przeka,7293*
- *https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/przekaski-miesne-rozpychaja-sie-na-rynku,49672/2*
- *https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/jest-popyt-na-przekaski-miesne,7013/2*

Tabela 1. Wartość odżywcza w 100 g wybranych przekąsek mięsnych

Rodzaj przekąski	Wartość energetyczna [kJ]/[kcal]	Białko [g]	Węglowodany [g]	Tłuszcz [g]	Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	Sól [g]
Beef jerky (Tarczyński S.A.)	1112/264	42	10	5,6	2,6	3,1
Biltong (Escapada)	1351/323	51,9	2,9	9	4,2	2,1
Chipsy wołowe (Sokołów S.A.)	1013/242	40	7,0	6	b.d.	3,0
Salami chips klasyczne (Sokołów S.A.)	2101/507	25	2,8	44	16	4,0
Kabanoski z szynki (Sokołów S.A.)	1704/410	32	2,0	30	5,5	1,9
Kabanosy klasyczne Krakus (Animex Foods Sp. z o.o.)	1973/476	27	2,0	40	16	3,5
Kabanos klasyczny drobiowy z dodatkiem wieprzowiny (Tarczyński S.A.)	1921/464	21	6,4	39	14	2,4
Kabanos wiejski (Olewnik Sp. z o.o.)	1856/450	25	2,0	38	12,5	3,0
Stripsy (Tarczyński S.A.)	1295/308	46	7,3	10	3,8	2,8
Skórki wieprzowe (XOX SNACK Gmbh, Niemcy)	2080/498	70	1,2	25	2,8	1,9

Źródło: opracowanie własne

„WSPÓLNIE DO SUKCESU” OPAKOWANIE TWOJĄ WIZYTÓWKĄ

- rozmowa z kierownikiem Biura Obsługi Klienta, Martą Szabłowską-Szymczak

Witam Państwa w kolejnej części rozmów o Drukarni Koopress. Tym razem zabraliśmy kilka minut Pani Marcie, która jest Kierownikiem Biura Obsługi Klienta; koordynuje i nadzoruje wszystkie prace związane z zamówieniami.

Red.: BOK? Taki skrót funkcjonuje w firmie.
M. Sz.-Sz.: Dzień Dobry Panie Redaktorze, dzień dobry Państwu. BOK, czyli Biuro Obsługi Klienta to miejsce, gdzie toczy się dialog z klientem. Jeśli jesteś „urodzoną gadułą” i masz empatyczne usposobienie to miejsce dla Ciebie.

Red.: Ile osób tworzy BOK?
M. Sz.-Sz.: Dział biura obsługi klienta aktualnie składa się z 3 osób. Każdy pracownik biura obsługi klienta jest inny, jednak wszystkich nas cechuje cierpliwość, odporność na stres i wysoka kultura osobista.

Red.: Jakie są zadania Biura?
M. Sz.-Sz.: Zadaniem BOK-u jest przyjęcie zamówienia od klienta i poprowadzenie go przez wszystkie etapy procesu produkcyjnego tak, aby otrzymał On, jak najszybciej finalny produkt. Klient nie zawsze dzwoni z poważną sprawą, czasami potrafi być nawet agresywny, niejednokrotnie na pracownika spada mnóstwo nieprzyjemnych słów. Potrafimy jednak sobie z tym radzić i mimo wszystko odpowiadać spokojnie i rzeczowo. Dodatkowo, nawet jeżeli ktoś pyta o najprostsze rozwiązania, które są absolutną oczywistością dla nas, i tak wszystko wytłumaczymy klientowi krok po kroku - nawet jeżeli robimy to wiele razy tego samego dnia.

Red.: Czy wspomniana odporność na stres jest wymagana na tym stanowisku pracy?
M. Sz.-Sz.: Na pewno przydaje się w codziennych obowiązkach, ponieważ spoczywa na nas duża odpowiedzialność za zamówienia. Bardzo często jest to „ciśnienie” związane z terminami realizacji. Często są ona bardzo krótkie przy wielowątkowym „spinaniu” spraw prowadzących do finalizacji. Nie możemy sobie pozwolić na luźne podejście do tematu, ponieważ od naszej determinacji i pracy zależy powodzenie i sukces klienta. A sukces klienta jest naszym sukcesem.

Red.: Na jakich zasadach odbywa się współpraca z innymi działami?
M. Sz.-Sz.: Wysłanie zamówienia przez klienta umożliwia jego oficjalne zarejestrowanie. Każde zamówienie musi przejść etap przeglądu. Pracownicy BOK-u sprawdzają, czy zawiera ono wszystkie wymagania formalno-prawne elementy oraz

czy wymagania przedmiotowe są zgodne z określonymi w aktualnej ofercie cenowej, którą sporządził pracownik działu handlowego. W sytuacji, gdy wszystko się zgadza, podejmujemy decyzję o przyjęciu zamówienie do realizacji. Przyjęte do realizacji zamówienie rejestrujemy w systemie zarządzania drukarnią HiFlow. Po określeniu numeru wyrobu, nakładu, weryfikacji ceny oraz dostępności materiałów określmy datę wysyłki gotowego wyrobu. W przypadku nowego wdrożenia i konieczności przygotowania form drukowych (polimery, naświetlenia - blachy offsetowe, wykrojniki) pracownik BOK-u przekazuje tę informację do studia graficznego oraz technologii. Kolejne działy przygotowują te materiały na podstawie informacji zawartych w programie HiFlow. Każde zamówienie jest rejestrowane w systemie drukarni i „wystawiane" do dalszej drogi. Przechodzi w ręce działu planowania.

Red.: To wszystko brzmi dosyć skomplikowanie…
M. Sz.-Sz.: Dla kogoś, kto nigdy wcześniej nie spotkał się z pracą w naszym dziale, może się to wydawać zawiłe i zagmatwane, ale to wszystko opiera się o organizację, którą wypracowaliśmy przez lata. Należy pamiętać o kolejności wykonywania prac. Jednakże nasz dział składa się z pracowników, którzy są doskonale przeszkoleni, z wieloletnim stażem i znają świetnie swoją pracę.

Red.: Na co może liczyć klient, który pierwszy raz nawiązuje kontakt z drukarnią?
M. Sz.-Sz.: Od pierwszego kontaktu są nasi przedstawiciele handlowi. Kontaktując się z Biurem Obsługi Klienta pierwszy raz, klienci zostaną przekierowani do „DH". My jesteśmy już od spraw organizacyjnych i zamówień powtarzalnych.

Red.: Na co może liczyć klient, który już współpracuje z drukarnią?
M. Sz.-Sz.: Pracujemy tak, aby każdy z naszych klientów miał poczucie, że mimo dziesiątek innych osób, w tym momencie ON jest najważniejszy i jego problemy, czy wątpliwości naprawdę się liczą. BOK otacza klienta opieką i profesjonalnym wsparciem od momentu zamówienia do wysłania gotowego towaru.

Red.: Czy poza bieżącą obsługą klientów oraz zamówień posiadacie jakieś obowiązki?
M. Sz.-Sz.: BOK to nie tylko bieżąca obsługa klienta, odpowiadamy na wszystkie pytania klientów związane z realizacją zlecenia, ale też wprowadzamy wszystkie dane do systemu i nadzorujemy cały proces od momentu wejścia zamówienia do firmy po wysyłkę gotowego towaru. Na koniec to również BOK wystawia fakturę za sprzedany towar. Dodatkowo to w naszym dziale prowadzony jest proces reklamacji produktów i windykacji należności..

Red.: Pani Marto, wiem, że ma Pani bardzo dużo pracy. Tym bardziej serdecznie dziękuję za rozmowę. Życzę sukcesów i dalszego rozwoju.

Rozmowę przeprowadził Adam Mazur

Gorąco polecam kontakt z naszym przedstawicielem:
+48 667 660 032; +48 533 47 12 wew. 40; kroman@koopress.com

WOKÓŁ SMAKU NA TARGACH POLAGRA

W dniach 30 września - 3 października 2019, na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich odbyło się największe, cieszące się najdłuższą tradycją targową wydarzenie biznesowe w Europie Środkowo-Wschodniej dla branży spożywczej, opakowaniowej i HoReCa. Blok grupy targów Polagra, odbywające się w tym samym czasie targi Taropak oraz rozpoczęte dwa dni wcześniej Smaki Regionów odwiedziło ponad 50 tys. zwiedzających. Na targach swoją ofertę zaprezentowało blisko 800 wystawców z 30 krajów.

Blok targów obejmował Międzynarodowe Targi Produktów Spożywczych POLAGRA FOOD, Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych POLAGRA TECH oraz Międzynarodowe Targi Gastronomii i Wyposażenia Hoteli POLAGRA GASTRO i INVEST HOTEL. W tym samym czasie odbywały się także Międzynarodowe Targi Techniki Pakowania i Etykietowania TAROPAK. Wystawa zajęła cały teren Międzynarodowych Targów Poznańskich, a jej zwiedzanie było krokiem w przyszłość dla przedstawicieli sektora spożywczo-gastronomicznego. - *W Poznaniu gościliśmy w tym czasie m.in. Jana Krzysztofa Ardanowskiego Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Wiesława Łyszczka Głównego Inspektora Państwowej Inspekcji Pracy oraz prezesów i szefów wszystkich liczących się w tym sektorze gospodarki stowarzyszeń oraz instytucji. Program wydarzeń obfitował w wiele konferencji, spotkań, szkoleń, prestiżowych konkursów i gal – m.in. Kulinarny Puchar Polski, Poznaj Dobrą Żywność, Złoty Medal, Master Class Show, Hotel Marketing Conference.* – podsumowuje Dariusz Wawrzyniak, Dyrektor Grupy Produktów, Międzynarodowe Targi Poznańskie.

Targi POLAGRA FOOD to przede wszystkim podsumowanie rocznych osiągnięć polskich firm w zakresie procesu przygotowania produktów odpowiadających oczekiwaniom współczesnych konsumentów. Ekspozycję zdominował sektor mleczarski, którego wyroby stanowią znaczący element diety szerokiego grona Polaków, ale także znajdują coraz więcej odbiorców zagranicą. Według najnowszych danych eksport artykułów mleczarskich zwiększył się w I kwartale br. o 3,3 proc. do 1,13 mld l w przeliczeniu na mleko suro-

we, a zasadniczy wpływ na ten wynik miała m.in. sprzedaż mleka w proszku, jogurtów i innych napojów mlecznych, śmietany oraz lodów. Polskie wyroby mleczarskie są doceniane dzięki swojej wysokiej jakości. Potwierdzeniem tego liczne Złote Medale MTP przyznane takim produktom mleczarskim takim jak masło bio, ser długo dojrzewający czy śmietany.

Znacząca część ekspozycji targów POLAGRA FOOD zajęło także stoisko „Mięso z Polski" przygotowane przez Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, na którym można było zapoznać się z wyrobami mięsnymi różnych marek pochodzącymi z polskich zakładów produkcyjnych. Uzupełnieniem mięsnej ekspozycji było Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa, Kuchmistrzostwa, w ramach którego odbyła się promocja polskiej wieprzowiny (w 2018 eksport wieprzowiny z Polski wzrósł o 4,4% do 505 tys. t). W eksperckim gronie rozmawiano o walorach odżywczych mięsach i jego ważnej roli w diecie człowieka. Mistrzowie kuchni natomiast przekonywali smakiem częstując gości przygotowanymi daniami.

Na ekspozycji targów POLAGRA FOOD nie zabrakło także firm produkujących słodycze, przekąski słone, przetwory owocowo-warzywne, dania ready-to-eat, kawy, herbaty czy alkohole. W gronie tym znaleźli się zarówno polscy producenci, jak i zagraniczni, w tym z Włoch, Węgier, Rumunii, Indonezji, Niemiec, Francji i Chorwacji.

Za nami Polagra Tech 2019, podczas której salonem wiodącym był ten, w którym królowały technologie mięsne i rybne. Towarzyszyła mu coroczna oferta dla szeroko rozumianych technologii spożywczych. Treściwe również

były szkolenia, pokazy i prezentacje, które dostarczały nowej wiedzy, pomysłów na rozwiązania technologiczno-organizacyjne, a także systematyzujące wiedzę prawną.

Targi POLAGRA TECH, to miejsce, gdzie było można zapoznać się z innowacjami rynkowymi. To tu podejmowane były rozmowy i podawane rozwiązania, dotyczące inwestowania w przetwórstwo produktów spożywczych. Podczas targów POLAGRA TECH zwiedzający mogli wziąć bezpłatny udział w szkoleniach na temat Przemysłu 4.0, sztucznej inteligencji w przemyśle, monitorowania, optymalizacji i kontroli kosztów w przemyśle. Odpowiedzialnie rozwijając produkcję i mitygując ryzyka związane z wytwarzaniem żywności było można skorzystać z bezpłatnego szkolenia z „Nowego wymiaru bezpieczeństwa żywności". Cykl szkoleń i wykładów podczas tegorocznych targów POLAGRA TECH zainaugurowała konferencja Państwowej Inspekcji Pracy pt. „Profilaktyka zagrożeń wypadkowych oraz dobre praktyki w sektorze przetwórstwa mięsa." Podczas trwania targów było można korzystać z porad ekspertów w zakresie rozwiązań technicznych w instalacjach chłodniczych i klimatyzacyjnych, uzdatniania wody technologicznej, regulacji prawnych dotyczących czynników chłodniczych oraz gospodarki odpadami.

Ekspozycja POLAGRA TECH, to jak zawsze była tętniącą życiem wielką fabryką produkującą żywność. Tylko na Międzynarodowych Targach Poznańskich branża mogła zobaczyć zainstalowane na cztery dni targów prawdziwie produkujące żywność całe linie produkcyjne.

To pozwoliło nie tylko na przeprowadzenie konkretnych rozmów i zwizuali-

zowanie procesów produkcyjnych w jednym miejscu wielu firm, ale przede wszystkim dawało szansę na rozmowy np. na temat kwestii związanych z serwisowaniem. POLAGRA TECH zatem po raz kolejny stała się centrum produkującym dobrą żywność i źródłem wiedzy, o przyszłości produkcji, której oczekują konsumenci.

– *Dla nas czas spędzony na spotkaniach biznesowych z wystawcami i zwiedzającymi jest cennym źródłem informacji na temat branży, które już dziś przekuwamy w działania nad przygotowaniem kolejnej edycji udanych targów. W przyszłym roku wiodącym tematem targów POLAGRA TECH będzie Salon Technologii Piekarskich i Cukierniczych, a za dwa lata ponownie Salon Technologii Mięsnych i Rybnych. Z kolei co roku rozwijamy Salon Technologii Spożywczych, który ma ogromny wpływ na potencjał produkcyjny oraz bezpieczeństwo i higienę dla całej branży spożywczej*. – pointuje Joanna Jasińska, Dyrektor Projektu.

Targi POLAGRA GASTRO / **INVEST HOTEL** to wydarzenie, które na stałe wpisało się w kalendarz szerokiego grona restauratorów, kucharzy i hotelarzy. Wszystko za sprawą dynamicznie rozwijającego się rynku wyposażenia profesjonalnych kuchni i nowoczesnych technologii pozwalających optymalnie zarządzać obiektami restauracyjnymi i noclegowymi. Ogromnym zainteresowaniem zwiedzających cieszyły się w szczególności stoiska firm, których produkty zostały nagrodzone Złotym Medalem MTP. Uwagę gości targowych przyciągały aplikacje do zarządzania zamówieniami online oraz urządzenie przygotowujące jajecznicę, owsianki i zupy przy użyciu pary pod ciśnieniem, które może w najbliższym czasie może wkraść się przebojem do sal restauracji hotelowych, ponieważ efektem końcowym jest zdrowe danie przygotowane w bardzo prosty sposób.

Warto podkreślić, że na tegorocznej ekspozycji nie zabrakło także wyposażenia przestrzeni hotelowych, w tym mebli i tekstyliów. W targach udział wzięła m.in. londyńska firma Vispring, producent luksusowych łóżek działający na rynku od 1901 roku, której wyroby zostały uznane za jedne z najbardziej luksusowych i wygodnych na świecie i trafiły na wyposażenie licznych hoteli oraz linii transatlantyckich, m.in. spali na nich pasażerowie Titanica czy Queen Mary.

Targi POLAGRA GASTRO / INVEST HOTEL to także wiele wydarzeń, na których mówi się o tym jak osiągnąć idealny smak potraw i napojów oraz jak prowadzić biznes gastronomiczny, by był rentowny i spełniał oczekiwania

współczesnego pokolenia konsumentów. Liczne grono targowych gości odwiedziło w tym roku Coffee Village, w której prezentowano nie tylko innowacyjne rozwiązania do przygotowywania kawy, ale serwowano także wiedzę na temat kawy czy metod jej parzenia. Pełną obsadą cieszyła się także widownia w Strefie MasterClass, gdzie mistrzowie kuchni odsłaniali tajniki swojej pracy nad produktami. W salach konferencyjnych natomiast miał miejsce transfer fachowej wiedzy w zakresie zarządzania personelem lokalu gastronomicznego i jego finansami, trendów konsumenckich czy perspektyw rozwoju rynku hotelarskiego.

Najbardziej dynamicznym miejscem targów, pełnym emocji, była jednak strefa konkursowa i to ona przyciągała każdego dnia najliczniejsze grono gości. Wszystko zaczęło się w poniedziałek, 30 września, od finału WorldSkills Poland, którego zwycięzca - Bartosz Wicherek - będzie miał możliwość wystąpić w polskich barwach w konkurencji „Gotowanie" w największym europejskim konkursie umiejętności zawodowych dla młodzieży EuroSkills 2020 w austriackim Graz.

Przez kolejne dwa dni strefa konkursowa stała się najważniejszym punktem na mapie polskiej gastronomii za sprawą 19. finału Kulinarnego Pucharu Polski. O najwyższe miejsce na podium walczyło 10 ekip kucharskich wyłonionych w ramach konkursów kwalifikacyjnych, które odbywały się w całej w Polsce od października ubiegłego roku. Taki sposób eliminacji do finału Kulinarnego Pucharu Polski zapewnia bezstronność i pozwala wyłonić naprawdę znakomitych w swym zawodzie ludzi, oddanych zawodowi kucharza, a co najważniejsze z głową pełną kulinarnych pomysłów i doskonale opanowanymi technikami kulinarnymi - informuje Agnieszka Glamowska, menedżer Kulinarnego Pucharu Polski. Każda z zakwalifikowanych drużyn przygotowała 3 dania z wykorzystaniem produktów obowiązkowych. Międzynarodowe Jury, pod przewodnictwem Jarosława Walczyka, które oceniało uczestników Kulinarnego Pucharu Polski najwyższe noty przyznało Bartoszowi Fabisiowi i Michałowi Kozłowskiemu, którzy reprezentowali Nifty no. 20 Hotel Puro Poznań. Na kolejnych miejscach na podium uplasowali się: Paweł Kubera i Paweł Żurkowski z Hotel DeSilva Premium w Poznaniu – II miejsce, Marcin Nowak i Maciej Małecki z Puro Hotel Warszawa – III miejsce.

Ostatni dzień w strefie konkursowej był z kolei niezwykle barwny za sprawą prac przygotowanych przez uczestników Pucharu Polski Carvingu.

Przyszłoroczna edycja targów odbędzie się w dn. 28 września – 1 października.

Z WIZYTĄ BYLIŚMY I MY, DZIĘKUJEMY ZA MIŁE SPOTKANIE Z PAŃSTWEM I ZAPRASZAMY NA FOTORELACJĘ.

NOWICKI

NOWICKI

nadratowski
com

JARVIS

MULTIVAC
PEK-MONT

SOLARM
tecnovac

PEK-MONT

ITEC
FRONTMATEC HYGIENE
FRONTMATEC
KAGRA
OLLARI & CONTI
TEPRO
seal

KUPIĘ
MASZYNY MASARSKIE
odbiór natychmiast
PŁATNE GOTÓWKĄ

e-mail:
skiermaszyny@wp.pl

tel. 660 818 032

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

Nastrzykiwarkę MH140
Metalbud Nowicki

Tel. 509 595 878

SPRZEDAM WYPOSAŻENIE MASARNI, NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

Tel. 608 248 487

SPRZEDAM KOJEC DO UBOJU BYDŁA

Tel. 603 66 89 49

ZUST - IGŁY

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

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

FIRMA WEST
KRZYSZTOF KRUTNIK

OFERUJE:

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

Remonty maszyn
Najniższe ceny w kraju

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

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

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ,
NATYCHMIASTOWY
ODBIÓR I DEMONTAŻ

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

KALTEKS maszyny masarskie Krzysztof Bromirski

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

- Handtmann VF-620 z WILKIEM lub bez PCK-3 - po remoncie - na gwarancji
- Handtmann VF-616 - po remoncie - na gwarancji
- PAKOWACZKA MULTIVAC R-230 2010 r. - po remoncie - na gwarancji
- Klipsownica Poly Clip FCA 3430-18 2009 r. ekran dotykowy - po remoncie - na gwarancji
- Kuter Nowicki KN-125 - po remoncie - na gwarancji
- Kuter Seydelmann K-325 - po remoncie - na gwarancji
- WILK K&G WW-200 - po remoncie - na gwarancji
- Klipsownica Alpina TipperTie 18-15 - po przeglądzie technicznym
- Linia Handtmann AL-216 - 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-300 MC - po remoncie - na gwarancji
- Handtmann VF-100 MC - po remoncie - na gwarancji
- Handtmann VF-100 MC - bez remontu
- Handtmann VF-50 MC - po remoncie - na gwarancji
- Skórowaczka Townsend - po remoncie - na gwarancji
- Skórowaczka MAJA, WEBERR

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.

MASZYNY DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

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

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

Nacinarka do szynek Schroder
Skórowaczki dwuostrzowe – dwutaśmowe, odbłaniarki
linia do parówek PVLH + AHE HANDTMANN
naciągarka jelit, odkręcarki, podtrzymki
SEPAmatic 410 Tunel szybkiego wędzenia Unitherm IR

Testowe bębny do separatorów Baader
603 - 2 mm 601 - 1,5 mm 3 mm 696 - 1,3 mm 6,5 mm
Do SEPAmatic 410 - 1,3 mm 1400 - 8mm 5 mm
Pasy i inne części

Zdjęcia www.alimp.com.pl

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
SERVO
SMAKSTAL
SOLARM
SOLLID
TI-MA
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

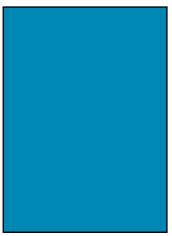
kabiny mycia, kabiny sanitarne
ANBIEL
ASMET
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
HÖCKER
CLEVRO
JUMOPOL
MASMET
MASTER
MAT
PODAN
PROJEKT-POL
STALMIX
TECHMET
ŻUK-POL
systemy centralnego mycia hal
BK GIULINI POLSKA
COMBI LINE
HÖCKER
KRAK-KULINARIA
PODAN
PROJEKT-POL
RADEX
STALMIX
TECHMET
WEINDICH
ŻUK-POL
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

Dane techniczne materiałów do reklam

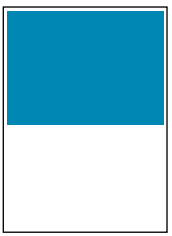
Ogłoszenia do naszego informatora możecie Państwo dostarczyć w następujących formatach graficznych:

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

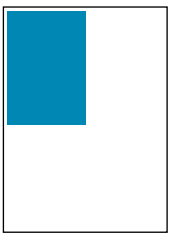
Formaty reklam:



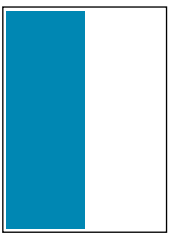
1 strona spadowa*
144 x 205 mm



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

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® C126292
Znak odpowiedzialnej gospodarki leśnej

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

OGÓLNOPOLSKI

INFORMATOR MASARSKI

BĄDŹ NA BIEŻĄCO

ZAMÓW BEZPŁATNĄ PRENUMERATĘ

www.informatormasarski.pl/prenumerata

masarski@koopress.com

OGÓLNOPOLSKI

INFORMATOR MASARSKI

BĄDŹ NA BIEŻĄCO

ZAMÓW BEZPŁATNĄ PRENUMERATĘ

www.informatormasarski.pl/prenumerata

masarski@koopress.com