BEZPŁATNY

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

koopress
ISSN 1234–7450
NR 11 | 303 | 2020

Mięso w polskiej kuchni regionalnej

Jakość przerobowa wołowiny

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH - NIEBIESKIE STRONY

www.informatormasarski.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.

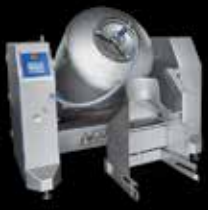
BEZUSTANNIE STAWIAMY NA ROZWÓJ I UDOSKONALANIE NASZYCH PRODUKTÓW, TAK BY JESZCZE LEPIEJ SPEŁNIAŁY ONE OCZEKIWANIA NASZYCH KLIENTÓW ORAZ PRZEWIDYWAŁY PRZYSZŁE POTRZEBY RYNKU.

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

INNOWACYJNE ROZWIĄZANIE DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO I SPOŻYWCZEGO

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.

1

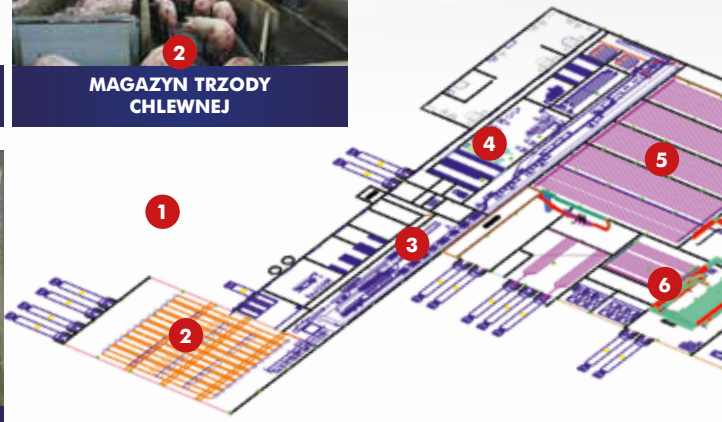
SYSTEM ZARZĄDZANIA PRODUKCJĄ

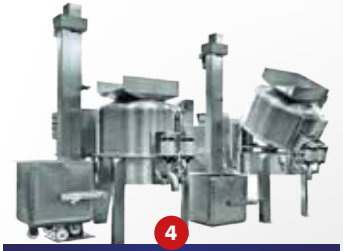
2

MAGAZYN TRZODY CHLEWNEJ

3

LINII UBOJU TRZODY CHLEWNEJ I BYDŁA





4

OBRÓBKA ELEMENTÓW POUBOJOWYCH – JELICIARNIA

5

SYSTEM TRANSPORTU ELEMENTÓW NA HAKACH

6

MAGAZYN CZYSTYCH POJEMNIKÓW

JEDNO ZAMÓWIENIE – JEDEN DOSTAWCA!!!

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

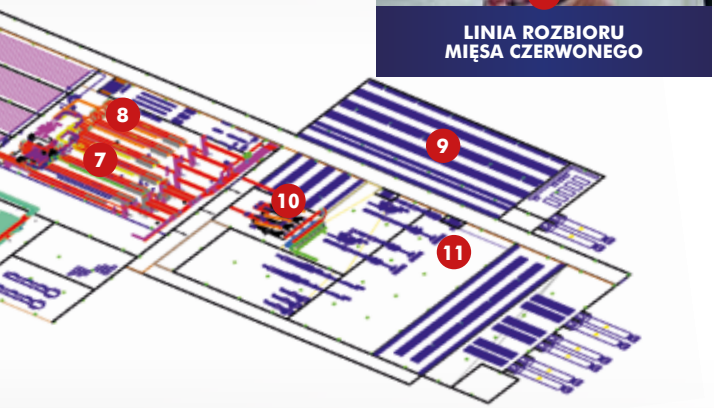
KA-GRA

DEZYNFEKCJA COVID-19

Więcej o dezynfekcji przeczytasz na stronie 43 W DZIALE NOWOŚCI

7 LINIA ROZBIORU MIĘSA CZERWONEGO

8 URZĄDZENIA DO UTRZYMANIA HIGIENY PRACOWNIKÓW I NARZĘDZI PRACY



9 MAGAZYN PEŁNYCH POJEMNIKÓW

10 WEWNĄTRZZAKŁADOWY TRANSPORT POJEMNIKÓW

11 KOMPONENTY DO PRODUKCJI

12 WYROBY ZE STALI NIERDZEWNEJ

solidna firma 2019 · RZETELNA Firma · IFS Logistics · IFS Broker

Dzień dobry, w listopadzie mamy kulinarne podejście do mięsa. „Na tapetę” bierzemy wołowinę. To gatunek mięsa, który ze względu na dużą wartość odżywczą jest bardzo atrakcyjny żywieniowo, na surowo lub po krótkiej obróbce termicznej. Cechy jakościowe i wartość przerobową wołowiny prezentujemy na /s.8/. Zabieramy Państwa w podróż kulinarną po regionach naszego kraju i zachwalamy dziedzictwo, które warto poznać, posmakować a przede wszystkim zmierzyć się kulinarnie w swojej kuchni. Nasze polskie wędliny, szynki i kiełbasy są znane na całym świecie. Dbajmy o to, aby smak tradycji nie został odłożony do lamusa. Mapa regionalnych dań /s.34/. Dopiero co, próbowaliśmy powrócić do względnej normalności, a znów musimy się zatrzymać. Wszyscy przedsiębiorcy są dziś w bardzo trudnej sytuacji i branża targowa również walczy o przetrwanie. Targi to przecież element flagowy naszej gospodarki. Podsumowanie targów Polagra /s.52/. #UratujmyTargi #BądźcieZdrowi

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

Metalbud

NOWICKI®

Since 1974

NASTRZYKIWARKI SERII SAS
z innowacyjnym systemem
ważenia i kontroli nastrzyku

OBROTOWA
ZRYWARKA ETYKIET

SERIA AUTOMATYCZNYCH WILKÓW KĄTOWYCH W-200 B oraz W-280 B
przeznaczone do rozdrabniania całych bloków mięsa mrożonego do -22°C oraz wykonywania innych operacji technologicznych w zależności od użytego osprzętu.

Metalbud

NOWICKI®

Podlas, ul. Tomaszowska 90
96-200 Rawa Mazowiecka

tel. 46 814 55 00
metalbud@metalbud.com

www.metalbud.com

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

LISTOPAD 2020

W NUMERZE

MASZYNY I TECHNOLOGIE

8 Przydatność przerobowa mięsa wołowego
Dr inż. Jerzy Wajdzik

PRZETWÓRSTWO Z POMYSŁEM

34 Mięso w polskiej kuchni regionalnej
Dr inż. Magdalena Kuchlewska

AKTUALNOŚCI

47 Rynek wołowiny i cielęciny
52 Za nami POLAGRA 2020

INNE

7 Spis reklam
37, 39, 43 Nowości
54 Giełda maszyn używanych
64 Cennik reklam

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

Redaktor naczelna:
Katarzyna Urbaniak

Skład:
Arkadiusz Małyska

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

SPIS REKLAM

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Aplok	24
Arendt	45
Art-Mas	33
Axis	25
BIOEFEKT	23
Dadaux	insert
Delta Dębica	20
Erka	11
Eurodis	31
Jarvis	19, 28
Kagra	2, 3
Master	9, 13, 15, 21, 22, 27, 40
Mdm	insert
Metalbud	5
Młynkol	33
N&N Nadratowski	2 str. okładki, 1
Plan	35
Sekwens	32
Sollid	29
Wamma	insert
Vemag Polska	16, 17

PRZYDATNOŚĆ PRZEROBOWA MIĘSA WOŁOWEGO

Dr inż. Jerzy Wajdzik

Mięso wołowe ze względu na swoją dużą wartość odżywczą, bezpieczeństwo zdrowotne i pożądalność konsumencką przeznacza się przede wszystkim na cele kulinarne. Jest ono często spożywane w stanie surowym lub po krótkotrwałej obróbce termicznej. O cechach sensorycznych kulinarnej wołowiny decydują głównie takie czynniki jak: wygląd, barwa, marmurkowatość, aromat i struktura.

Wartość odżywczą tego mięsa determinuje wysoka zawartość białka (18-23%), jego skład oraz ilość tłuszczu śródmięśniowego, którego zawartość nie przekracza 5%. Atrakcyjność żywieniowa mięsa wołowego wynika również z faktu, że zawiera ono więcej przyswajalnego żelaza niż mięsa pochodzące od innych gatunków zwierząt rzeźnych. Preferencje jakościowe i przydatność wołowiny wynikają ponadto z różnej zawartości w niej śródmięśniowej tkanki łącznej. Tkanka ta, poza duża zawartością białka, decyduje o wysokiej wartości biologicznej wołowiny. Morfologia, skład i ilość śródmięśniowej tkanki łącznej zmieniają się w zależności od rodzaju mięśnia oraz rasy i wieku zwierzęcia poddanego ubojowi. Głównym składnikiem tkanki łącznej determinującym przydatność przerobową wołowiny jest kolagen. Poziom tego łącznotkankowego białka w mięśniach bydlęcych waha się od 1 do 15% suchej masy. Właściwości tej tkanki łącznej bogatej w kolagen oraz jej cechy fizyczne i chemiczne w znacznym stopniu decydują o kruchości mięsa wołowego, co kształtuje, poza cechami kulinarnymi, przydatność przerobową tego gatunku mięsa. ➤

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

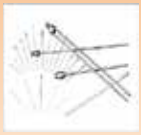
Brzeszczoty do pił taśmowych

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

CECHY JAKOŚCIOWE WOŁOWINY

Jedną z najważniejszych cech jakościowych mięsa wołowego jest jego barwa. Istotną rolę w jej kształtowaniu odgrywa podstawowy barwnik hemowy mięsa, jakim jest mioglobina. Pozostałe, zawarte w mięsie wołowym, barwniki (hemoglobina, cytochrom „C") odgrywają już tylko niewielką rolę w kształtowaniu barwy. Poziom mioglobiny w mięśniach pochodzących od bydła kształtuje się od 1 do 3 mg w 1 kg mięsa cieląt do 16-20 mg w 1 kg mięsa krów rzeźnych. Duża podatność wołowiny na niekorzystne zmiany barwy jest jednak czynnikiem ograniczającym przydatność przerobową tego mięsa. Podstawowy natywny barwnik hemowy (mioglobina) oraz jego postać utlenowana (oksymioglobina) ulegają bowiem niekorzystnemu utlenianiu do formy żelazowej (Fe^{+3}), ➤

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 FREUND pasują do silników innych producentów

Podłącz nowoczesny trymer FREUND do posiadanego silnika elektrycznego innego systemu.

FREUND
GERMAN QUALITY SLAUGHTER-TOOLS

Trymery FREUND są dostępne w średnicach:

35 mm 52 mm 69 mm
90 mm 128 mm

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 EFA

przekształcając się w związek o niekorzystnej brunatnej barwie, zwany metmioglobiną (MMb). Mimo że w mięsie zachodzi stałe przekształcanie się mioglobiny w formę utlenioną, zachodzi również odwrotna przemiana przebiegająca pod wpływem aktywności redukującej mięsa. Przemiana utleniania mioglobiny wzmagana jest przez czynniki powodujące denaturację globiny oraz sprzyjają jej warunki, w których nie funkcjonuje mechanizm redukujący MMb. Procesy utleniania zachodzące w obrębie mioglobiny utrudniają skuteczne tworzenie się pożądanego w przetwórstwie wybarwienia peklowniczego, związanego z powstawaniem purpurowo-czerwonej nitrozylomioglobiny. Niekorzystna dominacja utleniania mioglobiny nad procesem nitrozylowania powoduje nawet pojawienie się niekorzystnych pochodnych hemowych w postaci cholemioglobiny i sulfmioglobiny. Barwniki te charakteryzują się nieakceptowalną szarozieloną barwą. Dla skutecznego tworzenia się i stabilizowania barwy peklowniczej mięsa wołowego niezbędne są następujące uwarunkowania: ograniczony dostęp tlenu, odpowiednia podaż środków peklujących oraz dodatek substancji wspomagających peklowanie (przeciwutleniacze, cukry redukujące). Cechą jakościową wołowiny decydującą o jej przydatności przetwórczej jest także w dużym stopniu jej kruchość, która jest uzależniona od dwóch podstawowych składników białkowych mięśni, tj. białek śródmięśniowej tkanki łącznej i białek miofibrylarnych. Analizując przydatność mięsa wołowego, trzeba mieć na uwadze fakt, że mechaniczna stabilność oraz odporność termiczna śródmięśniowej tkanki łącznej wzrasta wraz z wiekiem bydła. W produkcji przetwórczej dąży się do wykorzystania mięsa wołowego o zminimalizowanej zmienności ilości i właściwości kolagenu śródmięśniowego oraz tekstury mięśni. Istotne zmiany we właściwościach śródmięśniowej tkanki łącznej zachodzą w czasie endogennej proteolizy, której efektem jest zwiększająca się rozpuszczalność kolagenu, zmiany właściwości mechanicznych omięsnej wewnętrznej (*perimysium*) i zmiany w składzie proteoglikanów. Procesy te są wynikiem aktywności enzymów katepsynowych uwalnianych w czasie zmian poubojowych z lizosomów. Enzymy te oddziałując na właściwości mechaniczne ➤

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

mięsa wołowego wpływają w efekcie na jego przydatność przerobową. Przebieg zmian poubojowych wywiera więc decydujący wpływ na przydatność technologiczną mięsa wołowego.

Dla uzyskania dobrej jakości produkowanego mięsa wołowego niezbędne jest eliminowanie stresu i zmęczenia przedubojowego u bydła oraz konieczna jest prawidłowo przeprowadzona głodówka przedubojowa. Czynniki te prowadzą do optymalnego przebiegu procesu poubojowej glikolizy, co eliminuje występowanie odchyleń jakościowych charakterystycznych dla mięsa o odchyleniach jakościowych typu DFD. Wysoka wartość wyróżników pH (pH_1, pH_2, pH_{ULT}) mięsa typu DFD powoduje bowiem, że szybko zachodzi w nim proces poubojowego kruszenia, któremu sprzyja wyższa i często nadmierna aktywność enzymów proteolitycznych, w tym głównie niektórych kalpain. Z drugiej jednak strony wysokie wartości pH ograniczają trwałość przechowalniczą takiej wołowiny oraz dynamikę tworzenia się pożądanego w przetwórstwie wybarwienia peklowniczego. Mięso wołowe staje się wtedy bardzo podatne na niekorzystne procesy ograniczające jego przydatność przerobową.

Szerokie wykorzystanie technologiczne wołowiny wynika w dużym stopniu także z jej smakowitości, która uzależniona jest od składu zawartych w niej proteoglikanów, glikoproteidów tkanki łącznej oraz zestawu kwasów tłuszczowych tłuszczu śródmięśniowego. Smakowitość mięsa wołowego kształtuje ponadto obecność fosfolipidów w tłuszczu wołowym. Cecha ta jest również w dużym stopniu związana z przemianami białek i azotowych związków niebiałkowych a w wyższych temperaturach (pieczenie, sterylizacja) z przemianami składników tłuszczowych mięsa wołowego. W czasie procesów termicznych rozwija się w mięsie wołowym pożądany sensorycznie zapach i smak. Odpowiedzialne za to zjawisko są zachodzące w czasie ogrzewania procesy termiczne oraz bogaty zestaw prekursorów smaku obecnych w wołowinie. Podczas obróbki cieplnej mięsa wołowego zachodzi piroliza peptydów i aminokwasów, degradacja cukrów, utlenianie i dekarboksylacja lipidów, degradacja rybonukleotydów oraz następuje interakcja pomiędzy aminokwasami, skład-

nikami węglowodanowymi, kwasami tłuszczowymi, siarkowodorem i amoniakiem.

JAKOŚĆ PRZEROBOWA WOŁOWINY

Z punktu widzenia właściwości technologicznych wołowina charakteryzuje się małą zmiennością wodochłonności, która nie odgrywa większej roli w ocenie jej szerokiej przydatności przerobowej. Jest wykorzystywana głównie w produkcji wyrobów w pełni wołowych oraz często jako dodatek wzbogacający niektóre produkowane wyroby mięsne, względnie jako surowiec kształtujący cechy jakościowe wyrobów mięsnych wytwarzanych z dominującej ilości obecnej w składach recepturowych wieprzowiny. Przesłanka do takiego przeznaczenia przerobowego wołowiny jest jej relatywnie wysoka cena oraz pożądane walory smakowe. W tym zakresie mięso wołowe wykorzystuje się jako ➤

REKLAMA

VEMAG ROBBY III W NOWEJ ODSŁONIE

Łopatkowa pompa farszu

- wszechstronna, solidna i niezawodna nadziewarka łopatkowa dla rzemiosła
- dopasowana idealnie do różnorodnej produkcji
- prosta i łatwa w obsłudze
- pompa farszu, składająca się jedynie z 5 elementów- szybki demontaż i łatwe mycie
- minimalne koszty użytkowania
- doskonałe zabezpieczenie elektroniki przed wilgocią – VEMAG Box in Box
- precyzyjna technika serwo z inteligentnym sterowaniem
- intuicyjny dotykowy panel 12“
- możliwość zastosowania wielu przystawek do różnych produktów

Pewna i bezpieczna inwestycja na długie lata!

Wszechstronne przystawki do kreatywnego zastosowania w Waszej produkcji

MPF818
Burgery Premium dla smakoszy: uszlachetnione mięso w postaci smakowitego burgera, indywidualny kształt i rozmiar.

BC 237
Wczoraj kulki mięsne, dzisiaj cevapcici, jutro burgery: wszechstronna przystawka BC237 w połączeniu z wielozadaniową nadziewarką Robby gwarantuje każdemu klientowi perfekcyjny produkt dopasowany do indywidualnych potrzeb.

Głowica napełniająca 981
Napełnianie kubków, słoików i puszek. Masy płynne i gęste dozowane są sprawnie i bez wycieków

LPV802
Podtrzymywarka jelit dla Waszych potrzeb: precyzyjne i niezawodne odkręcanie wszystkich rodzajów osłonek, bardzo prosta zmiana produktu i tylko z VEMAG: kontrola długości, kalibru i wagi.

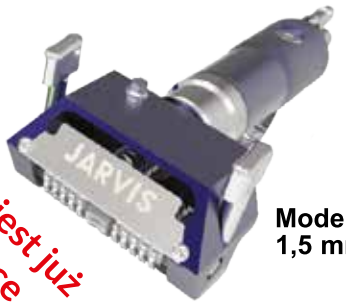
Zachęcamy do kontaktu z nami.
Chętnie przedstawimy Państwu szczegóły naszej promocji.

VEMAG Polska Sp. z o.o. **www.vemag.pl** **info@vemag.pl** **tel.: +48 22 867 56 59** **tel./fax +48 22 867 67 50**

komponent surowcowy, głównie w produkcji kiełbas homogenizowanych i średniorozdrobnionych obrabianych termicznie. Stanowi ono wtedy najczęściej 5-20% surowcowego składu recepturowego. Szeroko rozumiana jakość mięsa wołowego stanowi sumę wszystkich jego cech sensorycznych, odżywczych, higieniczno-toksykologicznych i technologiczno-przerobowych. Z tak definiowaną jakością koreluje ściśle skład chemiczny wołowiny. Wysoka zawartość w niej łatwo przyswajalnego białka ma wpływ na właściwości funkcjonalne, które są przydatne w procesach przetwórczych. Stosowanie do produkcji mięso wołowe wraz z później wytworzonymi przetworami dostarcza w rezultacie człowiekowi pełnowartościowe białko oraz cenne kwasy tłuszczowe, w tym kwasy z rodziny n-3 oraz odporny na procesy przetwórcze sprzężony kwas linolowy (CLA). Najbardziej przydatne przetwórczo tłuszcze (łoje) wołowe zawierają także więcej kwasów nasyconych (53,7%) od ich poziomu występującego w tłuszczach świńskich (41,5%), co decyduje o pożądanej w przetwórstwie i przechowalnictwie większej odporności łojów na procesy jełczenia. Mięso wołowe wprowadza do produkowanych wyrobów również składniki mineralne (żelazo, cynk, selen) oraz witaminy rozpuszczalne w wodzie (witamina PP, B_2, B_6, B_{12}) i witaminy rozpuszczalne w tłuszczach (witamina D). Bardzo cennym składnikiem wołowiny jest żelazo hemowe, którego ilość wynosi 1,8- 2,0 mg w 100 g tkanki, a stopień wykorzystania w żywieniu tego składnika mięsa kształtuje się na poziomie 20-30%. Żelazo występuje w postaci białkowych natywnych barwników hemowych (mioglobina, hemoglobina), które w dużym stopniu decydują o przydatności przerobowej mięsa wołowego. Ulegają one bowiem zmianom barwnym w procesie peklowania, wędzenia i obróbki cieplnej. Ilość podstawowego barwnika mięśniowego, czyli natywnej mioglobiny i jej stan chemiczny znacząco wpływa więc na kształtowanie się barwy mięsa wołowego, która decyduje o jego przydatności przerobowej. Cecha ta, poza aspektem smakowym wołowiny, jest czynnikiem determinującym wykorzystanie tego mięsa jako dodatku wzbogacającego produkowane wyroby z mięsa wieprzowego. Mięso wołowe ➤

JARVIS®

Pneumatyczna skórowaczka ręczna Model JHS



Jarvis jest już w Polsce

Model JHS-315
1,5 mm

NOWA NIŻSZA CENA

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

Do zakupionej skórowaczki 100 szt. ostrzy gratis!

Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

Ogłuszacze prochowe JARVIS Typu C oraz P

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

Jarvis Cartridge Stunner 22 Cal and 25 Cal

Jarvis Cartridge Stunner 22 Cal and 25 Cal

Najniższa cena na rynku* do negocjacji
*dotyczy pistoletu JARVIS PAS Typ C

PTB 992 CE PTB 993

Do zakupionego pistoletu 1000 szt. amunicji gratis!

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

Jarvis oferuje bezpłatny serwis i szkolenia

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

JARVIS®

Światowy lider w dziedzinie Sprzętu do przetwórstwa mięsa

Dodatkowe informacje o sprzęcie na naszej stronie internetowej!

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

wprowadza do wyrobów z mięsa wieprzowego również atrakcyjną smakowitość, gdyż zawiera ono dużą ilość prekursorów substancji zapachowo-smakowych. Należą do nich aminokwasy, cukry redukujące oraz kwasy tłuszczowe.

W czasie powszechnie stosowanej obróbki cieplnej wyrobów mięsnych zawierających mięso wołowe zachodzą dynamiczniej reakcje Maillarda i dokonuje się rozpad aminokwasów (tzw. degradacja Streckera). Prowadzi to do powstawania aldehydów Streckera, kwasów, siarkowodoru i amoniaku. Powstają ponadto również liczne związki smakowo-zapachowe, w tym takie jak: pirazyny, oksazole, tiofeny i tiazole. Substancje te są odpowiedzialne za wzmacnianie smakowitości produkowanych z dodatkiem wołowiny wyrobów. Największe znaczenie przetwórcze ➤

REKLAMA

OPAKOWANIA DLA BRANŻY MIĘSNEJ

sprawdzony dostawca

SKRZYNKI | PUSZKI | SŁOJE

DELTA®

www.delta-debica.pl

KONTAKT:
667 888 600
Lmadro@delta-debica.pl
www.dd-24.pl

WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE

MASTER Sp.j.

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

Producent i dostawca dla przemysłu mięsnego

PROMOCJA

medoc · KENTMASTER · B-D · LUMBECK WOLTER

Bezpłatne testy urządzeń u klienta oraz szkolenia

noże pneumatyczne do skórowania

skórowaczki pneumatyczne do szynek łopatek

piły pneumatyczne do cięcia mięsa i kości

piły do mostka

piły rozbiorowe

piły do ćwiartowania

piły do półtusz - ramowe

piły do półtusz - tarczowe

piły do półtusz - taśmow

gilotyny do rogów

brzeszczoty taśmowe

nożyce do kopyt i rogów

tarcze tnące

stacjonarne piły taśmowe

przeciwwagi

ma wykorzystanie wołowiny do wytwarzania wyrobów, w których mięso to jest podstawowym składnikiem surowcowym. Ze względu na dużą wartość odżywczą, walory aromatyczno-smakowe, mięso wołowe staje się doskonałym surowcem przerobowym przeznaczonym do produkcji wyrobów wysokogatunkowych. W tym zakresie jest predysponowane głównie do produkcji wędlin surowych (metki, kiełbasy, wędzonki), niskowydajnych kiełbas pieczonych i suszonych (kabanosy, kiełbasa jałowcowa, kiełbasa myśliwska) oraz suszonych przekąsek mięsnych. W wyrobach tego typu stanowić może od 60 do 100% recepturowego składu surowcowego. W praktyce produkcyjnej mięso wołowe jest również wykorzystywane w produkcji konserw sterylizowanych, w których stanowi udział wynoszący 95-100% recepturowego składu surowcowego. Jest również cennym surowcem pochodzenia zwierzęcego do produkcji konserw wytwarzanych w postaci dań gotowych, w których mięso stanowi wkładkę mięsną. Produkowanie wyrobów mięsnych z mięsa wołowego jest często determinowane względami religijnymi i tradycją kulinarną. Z powyższego względu istotna rola wołowiny występuje w islamie.

Najbardziej przydatne technologicznie jest mięso wołowe z normalnym przebiegiem glikolizy (RFN), co oznacza, że osiąga po 48 godzinach od uboju wartość pH mieszczącą się w granicach 5,4 do 5,8. Ze względu na swoje cechy i ograniczoną trwałość mało przydatna przetwórczo jest wołowina z wadą DFD (dark, firm, dry), która charakteryzuje się w takim samym

REKLAMA

czasie od uboju wartością pH_{48} powyżej 6,2.

SUROWE WYROBY MIĘSNE

Najczęściej produkowanymi surowymi wyrobami mięsnymi wytwarzanymi w 100% z mięsa wołowego są metki i mięsa tatarowe (tatary). Te powszechnie produkowane asortymenty z tej grupy towarowej można wytwarzać z dodatkiem azotynu sodu, co jest wyjątkiem w zakresie stosowania dodatków funkcjonalnych deklarowanych jako substancje konserwujące i dopuszczone prawnie do tej grupy wyrobów mięsnych. Dodatek azotynu sodu jest szczególnie przydatny dla uzyskania pożądanego wybarwienia peklowniczego, które jest wynikiem zachodzącego procesu nitrozylowania. Prowadzi on do powstawania stabilnych pochodnych barwników hemowych, tj. nitrozylomioglobiny i nitrozylohemoglobiny. Procesem peklowania mięsa wołowego ➤

REKLAMA

Bio Efekt

95-082 Dobroń, Orpelów 3A
tel. 502 248 343 • tel./fax 043 671 23 41
www.bioefekt.com.pl
e-mail: bioefekt@bioefekt.com.pl

Projekty Technologiczne

Wykonujemy kompleksowo projekty technologiczne dla zakładów przetwórstwa mięsnego, warzywno - mięsnego, produkcji garmażu, zakładów uboju.

Projektujemy

» Nowe zakłady
» Rozbudowy zakładów istniejących
» Modernizacje zakładów
» Dostosowanie zakładów do wdrażania nowych produktów i technologii
» Zakłady żywienia zbiorowego otwartego - restauracje

Wdrażamy

» Systemy Jakości BRC, HACCP, ISO
» Prowadzimy szkolenia pracowników

Zapraszamy do współpracy

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

należy zawsze tak stymulować, aby uzyskać dominację procesu tlenowania barwników hemowych tlenkiem azotu nad reakcją ich utleniania. Dla optymalizacji tworzenia się wybarwienia peklowniczego przydatne są warunki beztlenowe i dlatego dobrym rozwiązaniem jest prowadzenie tego procesu w zamkniętych hermetycznie opakowaniach napełnionych uprzednio masą wsadową w warunkach pozbawionych dostępu tlenu. W produkcji surowych wyrobów mięsnych można stosować dodatkowo również środki wspomagające peklowanie (przeciwutleniacze, cukry, kwasy organiczne, bakteryjne kultury startowe) i dodatki stabilizujące wyroby mikrobiologicznie (kwasy organiczne, octany, dioctany, ochronne kultury bakteryjne).

WĘDLINY SUROWE DOJRZEWAJĄCE

Dobierając mięsny surowiec wołowy do produkcji wędlin surowych dojrzewających, należy zwrócić uwagę na jego kruchość, soczystość, smak i zapach. Na cechy te wpływa w dużym stopniu zawartość w mięsie wołowym tłuszczu śródmięśniowego (tzw. marmurkowatość), którego ilość poniżej 1,5% powoduje już pogorszenie jego kruchości, soczystości i smakowitości. Ze względu na swoje walory oraz zmienność wartości pH (po upływie 48 godzin od uboju nie przekracza poziomu 5,8), mięso wołowe doskonale nadaje się do wykorzystania go w produkcji kiełbas surowych, typu salami, gdzie stanowi najczęściej ok. 70% składu surowcowego. Resztę surowców uzupełnia wtedy słonina lub tłuszcz twardy wieprzowy. W miarę potrzeb produkować można kiełbasy typu salami w 100% z surowca wołowego, zastępując tłuszcz wieprzowy łojem wołowym lub tłustą wołowiną (kl. III). Bardzo popularnym wyrobem surowym produkowanym z mięsa wołowego, a znanym w wielu rejonach świata (Turcja, Bałkany, Bliski Wschód, Armenia) jest pikantna kiełbasa spotykana w zależności od regionu pod różnymi nazwami, w tym takimi jak: sujuc, sucuk, sudjuk, sudżuk. Produkt ten charakteryzuje się dominującym smakiem kminu rzymskiego z dodatkiem papryki i czosnku. Wołowina doskonale nadaje się również do produkcji wędzonek. Dużą przydatność przerobową ➤

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

Noże krążkowe Suhner – Turbo Trim 2020

NOŻE KRĄŻKOWE TURBO TRIM II Suhner

Urządzenie składa się z silnika elektrycznego lub pneumatycznego i całej gamy noży o różnych średnicach. Główną zaletą jest zwiększony uzysk mięsa do tłuszczu, a zatem i zysk.

SWISS MADE

Zastosowanie

- czyszczenia kości wieprzowych, wołowych, korpusów indyczych itd., w wyniku, czego odzyskuje się znaczące ilości wysokiej jakości mięsa,
- trybowania drobiu (np. udka drobiowe),
- oczyszczania mięsa z nadmiaru tłuszczu,
- plastrowania słoniny, łososia (końcówki z regulowaną głębokością cięcia),
- wycinanie małżowin usznych i oczu,
- i wielu innych czynności.

Opcjonlnie: silnik z regulacją obrotów od 2000 do 6000 rpm.

WYSOKA TRWAŁOŚĆ
NISKIE KOSZTY UŻYTKOWANIA

model elektryczny

model pneumatyczny

**Noże krążkowe są kompatybilne z silnikami innych producentów.
Zapewniają wysoką wydajność, trwałość i niskie koszty eksploatacji.
Wymień stary nóż krążkowy na nowy Suhner i oszczędzaj na kosztach użytkowania.**

mają wtedy mięśnie wykrawane z niektórych wołowych części zasadniczych (mostek, antrykot, rostbef). Z elementów tych wykrawa się następujące mięśnie: z mostka- mięsień piersiowy powierzchniowy (*m. pectoralis superficialis*) i mięsień piersiowy głęboki (*m. pectoralis profundus*), z antrykotu i rostbefu- najdłuższy mięsień grzbietu (*m. longissimus dorsi*). Mięśnie te są doskonałym surowcem do produkcji znanych w świecie wyrobów występujących pod nazwami: pastrami, pastruma lub basturma. Są to wędzonki dojrzewające, charakterystyczne dla kuchni orientalnej, wytwarzane z dodatkiem pikantnych posypek zawierających m.in. pieprz, cząber, kolendrę i gorczycę. Proces marynowania przebiega często z dodatkiem czerwonego wina.

Wyroby dojrzewające produkowane z mięsa wołowego są utrwalane przez duże zasolenie (zawartość NaCl powyżej 4%), duży stopnień wysuszenia (wydajność poniżej 75%), niską aktywność wody (a_w < 0,92) oraz często przez obniżoną wartość pH (pH <5,7). Proces produkcji takich wędlin wytwarzanych z mięsa wołowego należy prowadzić w warunkach umożliwiających skuteczne wytworzenie się barwników nitrozylowych, co jest procesem pożądanym w tej grupie wyrobów. Należy wobec tego ograniczyć niekorzystny wpływ tlenu na przemiany barwników hemowych i ograniczyć powstawanie utlenionych ich form, które wpływają na pojawienie się niekorzystnego zabarwienia (ciemno- szaro-zielone). Dobrym rozwiązaniem technologicznym jest równoczesny dodatek środków peklujących w postaci azotynu sodu oraz azotanu ➤

REKLAMA

JARVIS®

Pneumatyczna skórowaczka ręczna Model JHS

NOWA, NIŻSZA CENA
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

sollid

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

PARTNER PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

Sznurki Ozdobne oraz Pętelki

Koncentrat 1:3:9 Dymu w PŁYNIE

PAMPERSY do mięs i kiełbas

Absorbery Zelowe

nowości

BOMBKI ŚWIĄTECZNE

Świąteczna BOMBKA

Proponujemy Państwu GOTOWE do ODBIORU barierowe, mocno przepełniające się (~30%) kolorowe osłonki ze świątecznym nadrukiem w kształcie kolorowej BOMBKI (kuli) . Wzory jak na załączonych zdjęciach.
Możliwość wędzenia w/w osłonek.

Osłonki:

- Nr. 1,2,3,4,5 = kal.55 - 65 mm – 250 g
- Nr. 6,7,8,9 = kal.70 mm (przed rozpełnieniem) – 350 g

1 rzupa = 50 szt – można zamawiać ich wielokrotność

Można zamawiać np. jeden wzór lub z każdego wzoru po 100-200 szt i mieć osłonki kolorowych bombek jako GRATISY dla Klientów lub jako Świąteczna ozdoba Waszej lady sklepowej.

Akcja trwa tylko do wyczerpania zapasów

Zamówione osłonki wysyłamy spedycją DPD.

Posiadamy na magazynie szeroki wybór:

Osłonki SPECJALNYCH DO FORM lub Owalnych Batonów(barierowych do wędzenia)

- w dużym przepełnieniu 20-30%, elastyczne 20-30% nawet do form nieregularnych

Mocne worki do pojemników Euro

bez "ZAKŁADEK"

- do mrożenia lub "jednorazowe"

e-mail: biuro@sollid.pl

potasu, wspomaganych cukrami (glukoza, fruktoza). Pomocną rolę mogą także pełnić startowe kultury bakteryjne zawierające szczepy z rodzaju *Staphylococcus* lub *Micrococcus*.

SUSZONE PRZETWORY PRZEKĄSKOWE

Coraz bardziej popularnymi przetworami z mięsa wołowego są produkowane w wielu rejonach świata suszone przekąski. Wyroby te są utrwalane przez odwodnienie mięsa wołowego a produkowane z odpowiednio przygotowanej wołowiny, doprawionej smakowo i niekiedy poddawanej zabiegowi wędzenia. Przekąski te w zależności od regionów są określane terminem „pemmican"(Ameryka Północna), „biltong" (Afryka) lub „charqui" (Ameryka Południowa). Angielskim odpowiednikiem tych nazw jest stosowany powszechnie termin „Jerky", którym określa się suszone i solone mięso wołowe. Wołowe wyroby przekąskowe produkowane są z dodatkiem różnej kompozycji przypraw i dodatków funkcjonalnych obejmujących przeciwutleniacze i stabilizatory. Zróżnicowane w procesie wytwarzania są także poszczególne zabiegi technologiczne, w tym takie jak: rozdrabnianie, peklowanie, wędzenie i suszenie. Najbardziej popularne przekąski typu Beef Jerky zawierają nawet 42% białka, maksymalnie 5,6% tłuszczu i ponad 3% chlorku sodu. Specyficzny smak nadaje tym wyrobom mieszanka peklująca ($NaCl + NaNO_2$) i dodatek odpowiedniej kompozycji przypraw (ostra papryka, kolendra, cukier, pieprz, goździki). W procesie ich produkcji również praktykuje się dodatek azotanu potasu, eliminując w ten sposób dodatek antybotulinowo działającego azotynu sodu jako komponentu mieszanki peklującej. Dla zabezpieczenia antybotulinowego wyrobu praktykuje się wówczas dodatek octu, który prowadzi do obniżenia wartości pH wyrobu, sięgającego poziomu poniżej 4,6. Produkty typu Beef Jerky są często wędzone, co dodatkowo także je konserwuje. Natomiast wersje afrykańskie tych wyrobów, określane terminem „biltong" nigdy nie są poddawane wędzeniu a tylko utrwalającemu suszeniu.

Wszystkie przekąski z mięsa wołowego są poddawane suszeniu w temperaturze 40-70° C, co prowadzi do uzyskania w nich niskiej ➤

Eurodis
OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P

GAZELE BIZNESU

ISO 9001: 2015
LL-C (Certification)

TERMET
Wyprodukowano we Francji

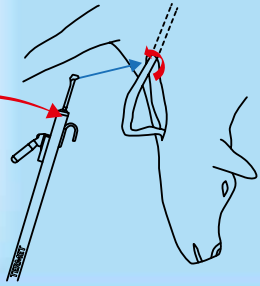
WYPOSAŻENIE UBOJNI

ROZWIERACZ DO MOSTKA

- idealny przy uboju rytualnym (wytrzewianie bez rozcięcia mostka)
- ułatwia dostęp do wnętrzności
- redukuje czas wytrzewiania do **20%**

URZĄDZENIE PNEUMATYCZNE "CLIP AIR"

- służy do podbijania klipsów na przełyku
- ciśnienie: 6 barów



URZĄDZENIE BOLCOWE DO OGŁUSZANIA ZWIERZĄT „MATADOR"

Naboje:

kolor niebieski
cielęta

kolor czerwony
krowy, byki do 900 kg

kolor czarny
powyżej 900 kg

Zapewniamy kompleksową obsługę, naboje, przeglądy i szkolenia

Części dostępne w **24h**

W CELU UMÓWIENIA PREZENTACJI PROSIMY O KONTAKT

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

www.termet-solefi.com

zawartości wody (ok. 20%) oraz niskiego poziomu aktywności wody ($a_w \leq 0,77$). Tak wyprodukowane wyroby można przechowywać w warunkach niechłodniczych przez okres wynoszący nawet 18 miesięcy. Dobrym rozwiązaniem w czasie ich przechowywania jest stworzenie warunków pozbawionych obecności tlenu. ■

Literatura

1. Kołczak T. (2008): Jakość wołowiny. „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość" nr 1
2. Konieczny P., Kowalski R., Pyrcz J. (2004): Wybrane wyróżniki jakościowe suszonych produktów przekąskowych z mięsa wołowego. „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość" nr 3
3. Połczyńska I., Górska I. (1997): Czynniki kształtujące produkcję i jakość kulinarnego mięsa wołowego w Polsce. „Żywność. Technologia. Jakość" nr 7
4. Prost E. (1985): Higiena mięsa. PWR i L- Warszawa
5. Zymon M. (2012): Walory odżywcze i smakowe wołowiny oraz możliwości ich kształtowania. „Wiadomości Zootechniczne" nr 4
6. Praca zbiorowa pod redakcją W. Pezackiego (1981): Technologia mięsa. WN-T Warszawa

REKLAMA

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

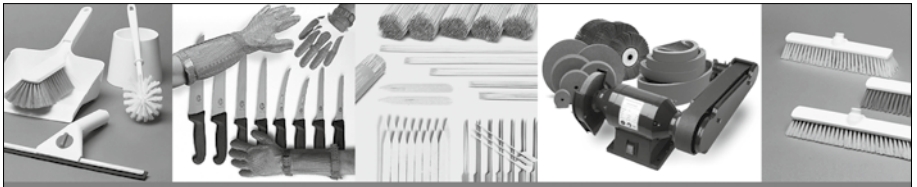
Zastosowanie:
rozdrabnianie mięsa, surowych skór, ryb - pasta rybna
- KM 100 o wydajności 100 kg/h i mocy 4 -5,5 kW
- KM 300 o wydajności 300 kg/h i mocy 7,5-11 kW
- KM 700 o wydajności 700-800 kg/h i mocy 11-15 kW
- KM 1500 o wydajności 1500 kg/h i mocy 22-30 kW

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



W naszej szerokej ofercie znajdziecie Państwo najwyższej jakości wyposażenie stanowisk w zakładach przetwórczych i produkcyjnych przemysłu mięsnego. Wśród niej:
- noże, noże wymienne do odbłoniarek, brzeszczoty i ostrzałki do noży m.in. firm: DICK, GIESSER, ICEL, SWIBO, VICTORINOX, BERTRAN & GRAF.
- rękawice i fartuchy metalowe (regenerujemy rękawice metalowe)

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

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

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

Ubrania i wyposażenie produkcyjne

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

ART- MAS Sp. z o.o.

Nasz towar zaspokaja potrzeby!

MIĘSO W POLSKIEJ KUCHNI REGIONALNEJ

dr inż. Magdalena Kuchlewska

Kuchnia regionalna to istotny element kultury ludowej. Kształtowana była przez wieki, cechuje ją oryginalność, wieloletnie tradycje, dostępność głównie w rejonie, z którego pochodzi. Potrawy regionalne przygotowywane są według tradycyjnych receptur, przekazywanych z pokolenia na pokolenia, a do ich przygotowywania wykorzystuje się produkty charakterystyczne dla regionu, pochodzące z lokalnych upraw i hodowli. Dzięki temu zyskują one specyficzne walory smakowe, niespotykane w innych częściach kraju.

Ujednolicenie smaków i zapachów oraz masowa produkcja żywności przyczyniły się do tego, że konsumenci zaczęli poszukiwać zupełnie nowych wrażeń smakowych, a bogate dziedzictwo kulinarne kuchni regionalnych w Polsce stało się poszukiwanym produktem turystycznym. Produkcja i sprzedaż produktów tradycyjnych i serwowanie potraw regionalnych dają olbrzymią szansę rozwoju dla mieszkańców i producentów związanych z miejscem wytwarzania danego wyrobu, miejscem pochodzenia surowca lub sposobem produkcji. Produkty tradycyjne i regionalne to dobra kojarzące się z takimi określeniami jak: naturalne, o wyjątkowych walorach smakowo-zapachowych, wysokiej jakości i wartości odżywczej. Warto dołożyć wszelkich starań do rozpropagowania idei produkcji oraz spożycia tradycyjnej żywności regionalnej, nie tylko zdrowej i bezpiecznej, ale także zawierającej pierwiastek lokalnego patriotyzmu.

Ważne miejsce w polskiej kuchni regionalnej zajmuje mięso, ➤

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

które dla większości ludzi zawsze było czymś wyjątkowym, niezwykłym i świątecznym, gdyż nawet bogaci często musieli się bez niego obywać m.in. ze względu na katolickie posty. Polskie wędliny, kiełbasy, szynki, mięsa wędzone to nieprzebrana gama cenionych smaków i aromatów. Sam aromat wędzenia w kuchni polskiej kojarzy się z jedzeniem świątecznym, o smaku niezwykłym, niepowtarzalnym i oryginalnym.

Polską kuchnię dzieli się na kilka regionów kulinarnych. W wielu z nich do produkcji żywności wykorzystuje się podobne surowce, jednak specyfika kuchni regionalnej polega na wyjątkowej metodzie ich łączenia, stosowaniu innych technik kulinarnych, sposobie serwowania lub nazewnictwie. Wszystko to składa się na wyjątkowość tradycji kulinarnych danego regionu.

Pomorze i Kujawy

W tradycyjnej kuchni pomorskiej mięso i wędliny, jako produkt luksusowy, gościły na stołach głównie z okazji świąt, ważnych uroczystości rodzinnych (wesela, chrzciny) oraz – w bogatszych gospodarstwach – także w niedziele. Na wsiach najczęściej spożywano wieprzowinę („świńskie mniano”). Na przełomie XIX i XX wieku popularne stały się świniobicia, które najczęściej odbywały się jesienią (wieprzki były już utuczone, a niskie temperatury sprzyjały przechowywaniu mięsa). Proces prowadził fliszer (rzeźnik), który nie tylko zabijał zwierzę, ale też rozkrajał tusze wieprzowe, czyścił je, rozbierał na części i porcjował. Mięso dzielono zgodnie z jego przeznaczeniem: do peklowania, wędzenia, suszenia, gotowania, na wędliny. Nadmiar mięsa konserwowano w beczkach w solance z dodatkiem przypraw (pieprz, majeranek, liście laurowe), gdzie zachowywało ono świeżość nawet przez kilka tygodni. Przed spożyciem wymaczano je i osuszano, a następnie pieczono, wędzono i gotowano na nim zupy.

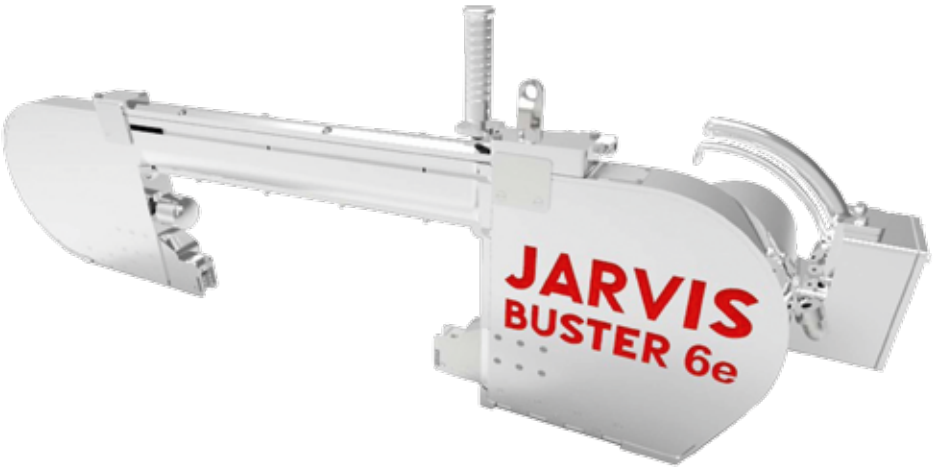
W okresie międzywojennym na Pomorzu i Kujawach zaczęto wyrabiać wursty z różnych gatunków mięsa, w tym m.in. liberkę (pasztetową), czerwoną wurstę lub krwawą kiszkę oraz czarne salcesony (blutki). Do dziś Kujawy słyną z wyśmienitych kiełbas. Dawniej mięso na te wyroby siekano i mieszano z solą, pieprzem (utłuczonym ➤

NOWOŚCI

JARVIS®

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

w moździerzu), posiekanym czosnkiem oraz cząbrem, i powstałą masą napełniano wymyte i wyparzone flaki. Następnie surowe kiełbasy wiązano łykiem, wieszano na drążku i suszono w kominie. Smak dawnej wiejskiej kiełbasy rodem z Kujaw możemy odnaleźć także dzisiaj. To **biała kiełbasa** w słoiku – mielony farsz kiełbasiany z czosnkowo-majerankowym aromatem, w delikatnej galaretce i z warstewką tłuszczu, zamiast we flaku, zamknięty w szkle. Niemal wszyscy znają też smak **kiełbasy toruńskiej i bydgoskiej**. Kiełbasa bydgoska – surowa, wędzona, z kawałkami tłuszczu jest wyrazista w smaku, a jej mocny aromat to zasługa czosnku, pieprzu i gałki muszkatołowej. Kiełbasa toruńska jest wędzona krótko, delikatniejsza, a mięso w niej bardziej rozdrobnione.

Warmia i Mazury

Także na wsi w Krainie Wielkich Jezior dwa lub trzy razy do roku odbywało się świniobicie, po którym jako pierwszą przygotowywano **świeżynkę (potrawkę mazurską)**, niekiedy nazywaną skwarkami (z mięsa wytapiano tłuszcz podobnie jak w przypadku skwarek). Świeżynka zawiera najlepsze kawałki delikatnego i kruchego mięsa oraz podgardle, wątrobę i boczek. Po świeżynce przygotowywano **kaszankę**. Produkuje się ją również dzisiaj z wątroby, podrobów, płuc, skóry, tłuszczu, grubej kaszy (przeważnie gryczanej, niekiedy jęczmiennej). Mięso należy obgotować w osolonej wodzie, następnie zmielić, dodać krew (zabezpieczoną wcześniej odrobiną soli lub octu, aby nie skrzepła) i przyprawy. Masę wciska się do flaków, po czym kaszankę należy parzyć w wodzie ponad 30 minut. Kolejnym ciekawym wyrobem jest **wątrobianka**, która powstaje z ugotowanej (w wodzie z dodatkiem listka laurowego, ziela angielskiego i pieprzu) wątroby, podgardla, czasem słoniny i ozorów, zmielonych, zamkniętych we flaku i podgotowanych.

Dawniej Polacy nie znali kiełbas, a zwyczaj ich wytwarzania został przejęty z pruskich zwyczajów żywieniowych. Niemcy mielili mięso, przyprawiali i powstałą masą napełniali flaki, a następnie kiełbasę gotowali lub wędzili. Do tradycyjnej **kiełbasy mazurskiej** dodawany jest majeranek, któremu ➤

NOWOŚCI

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

MYJKA CIŚNIENIOWA DO RĘKAWIC METALOWYCH

To niezawodne urządzenie czyści i dezynfekuje najbardziej zabrudzone rękawice w max. 10-15 sekund. Myjka wyposażona w zintegrowaną pompę o mocy 160 bar. załączaną za pomocą zaworu stopowego.

Dane techniczne:

- Wymiary (szer. X gł. X wys.) 610/853 x 640 x 950/1500 mm
- Podłączenie elektryczne 400 V/N / PE, 50/60 Hz
- Pobór mocy 2,6 kW
- Podłączenie wody 3/4 „maks. 43°C, min. 2,5 bar
- Odpływ wody DN 50

zawdzięcza ona swój niepowtarzalny smak. Polska kuchnia od Niemców przejęła także **sauerklopsy**, czyli pulpety królewskie, **karbonadę** (zwaną też gulaszem) oraz **eintopf** (danie jednogarnkowe). Z kulinarnych zwyczajów pruskich w Polsce nie przyjął się szpek, czyli surowy wędzony boczek.

Wizytówką Krainy Wielkich Jezior są szynki – dojrzewająca dylewska i mazurska wędzona. **Szynka dylewska** to prawdziwy rarytas, serwowany wyłącznie na wyjątkowe okazje. To szynka z golonką i kością, ważąca od 4 do 9 kg. Przeciętnie z 12 kg mięsa, pochodzącego od zaufanych dostawców, powstaje 6 kg wyrobu. Przepis na dylewską opracowano metodą prób i błędów, a receptura pochodzi znad Niemna. Zanim szynka trafi na stoły, dojrzewa przynajmniej rok (niekiedy nawet 2 lata). Wyglądem i zapachem przypomina prosciutto, ale jest smaczniejsza. **Szynka mazurska** swój wyjątkowy smak zawdzięcza mięsu pochodzącemu od świń rasy polskiej białej zwisłouchej. Smak tego wyjątkowego wyrobu odzwierciedla zapach i aromat mięsa tej rasy. To prawdziwa tradycyjna szynka o pięknej różowej barwie, na przekroju z widoczną milimetrową obwódką tłuszczyku, pachnąca i smakująca wędzonką.

REKLAMA

Podlasie

Najbardziej rozpoznawany i charakterystyczny dla tego regionu jest **kindziuk**, nazywany z litewska skilandis. Historia jego powstania jest związana z potrzebą zapewnienia żywności na okres żniw w czasach, kiedy nie znano lodówek. Mięsa i wędliny przygotowy-

wano zimą tak, by były gotowe na czas intensywnych prac w polu (wiosna i lato). Kindziuk przygotowywano w grudniu. Mięso z szynki, polędwicy i łopatki krojono na 1-3-centymetrowe kawałki, solono i obficie przyprawiano czosnkiem i pieprzem, a następnie mocno upychano w oczyszczony żołądek wieprzowy i zaszywano. Na krótko wieszano w ciepłym miejscu przy piecu dla osuszenia, a potem wynoszono na strych, gdzie w przewiewnym miejscu kindziuk podsuszał się i obsychał. Niekiedy był podwędzany. Współczesna metoda wyrobu kindziuka przypomina tę dawną, z tym, że dzisiaj częściej robi się go w wieprzowym pęcherzu, a nie w żołądku. Dzięki temu wyrób jest mniejszy i szybciej można cieszyć się jego smakiem. Dzisiaj dodaje się też więcej przypraw do peklowania mięsa (np. ziele angielskie, kolendrę, gorczycę, jałowiec, majeranek). ➤

Kindziuk jadany jest jako wysokogatunkowa wędlina dojrzewająca, ale także jako aromatyczny dodatek do różnych rodzajów barszczu lub kwaśnych zup.

Wpływy kuchni litewskiej odzwierciedla także proces przygotowania **kumpiaka**, czyli całej suszonej szynki (w wileńskim dialekcie nazywanej „kumpis"). Kumpiak podlaski wytwarzany jest z szynki wieprzowej, natartej czosnkiem, jagodami jałowca, ziołami i pieprzem, wkładanej do drewnianej beczki lub skrzyni wypełnionej solą. Po ponad 2 tygodniach leżakowania szynkę obmywa się z nadmiaru soli i wiesza w suchym, przewiewnym miejscu. Między kumpiakami warto powiesić pęczki aromatycznych ziół, dzięki czemu mięso nabiera ziołowego aromatu. Podczas suszenia kumpiak podlaski twardnieje, nabiera charakterystycznego smaku i koloru, i po tym procesie może być przez wiele miesięcy przechowywany bez lodówki.

Mazowsze i Kurpie

Tradycja domowego przygotowywania wędlin na Mazowszu także wzięła się z potrzeby konserwowania mięsa – w czasach, kiedy nie było lodówek, a mięso stanowiło rarytas, starano się, by żaden jego kawałek się nie zmarnował i przygotowywano salcesony, szynki solone, pekflejsze oraz kiełbasy. Dzisiaj tradycja domowego przygotowywania wędlin zamiera, ale są też ludzie dbający o tradycję i o to, aby smak oryginalnych wyrobów nie został zapomniany. Tradycyjne wędliny wytwarzane są m.in. w Szydłowcu, Lutoborku, a także w Wyszkowie, gdzie powstają wędliny z dawnej rasy świni złotnickiej, dziczyzny oraz polskiej jagnięciny, a tamtejszy staropolski półgęsek przygotowywany jest zgodnie z recepturą z XIX wieku. Do tradycyjnych produktów z Mazowsza i Kurpiów należą m.in.:

- **krucha kiełbasa szydłowiecka pieczona z oczkiem**: wędzona na olchowym drewnie, delikatnie pieprzna i czosnkowa, o barwie po upieczeniu brązowej, na przekroju delikatnie różowej z wyraźnym siwym oczkiem w środku walca;
- **kaszanka szydłowiecka** z wątróbką krojoną w kostkę: wyrób o zdecydowanym smaku wątróbki z cebulą, majerankiem i pieprzem, produkowany w okolicach Szydłowca od przeszło 100 lat; ➤

NOWOŚCI

DOZOWNIKI MYDŁA I ŚRODKA DEZYNFEKUJĄCEGO

Manotizer, typ 23704
(bezdotykowy)

Dozownik płynu do dezynfekcji

- Szybkie nakładanie płynu do dezynfekcji na obie ręce jednocześnie
- Dokładne dawkowanie zadanej ilości płynu
- Wysokowydajna pompa membranowa zapobiega wypływowi nadwyżki płynu
- Ograniczenie obsługi dzięki zbiornikowi 5l.
- Łatwy do czyszczenia
- Wykonany w całości ze stali nierdzewnej 1.4301
- Specjalna płytka do aktywacji drzwi automatycznych (opcjonalnie)

OPCJA:
- Możliwość postawienia na stojaku (różne typy)

Dozownik, typ I1000
(uruchamiany ramieniem)

Dozownik ze stali nierdzewnej do mydła i środka dezynfekcyjnego

- Zaprojektowany z myślą o higienie
- Zmniejsza ryzyko zakażenia dzięki możliwości uruchomienia ramieniem
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Regulacja jednorazowej dawki płynu od 0.7 do 15, ml
- Przystosowany do środków dezynfekujących i mydła
- Pojemność zbiornika 1 l.

OPCJA:
- Również do mydła w pianie
- Z urządzeniem blokującym

INLET CONTROL TWIST typ 23743

zapewnia bezpieczną higienę personelu przy wejściu na produkcję!

- **pasztet domowy szydłowiecki**: o chropowatej, zrumienionej na ciemnobrązowo powierzchni, jasnobeżowy w przekroju, z widocznymi drobinkami zmielonych warzyw i przypraw;
- **czarna kiszka ze Starych Litewnik**: krucha gryczana kaszanka o delikatnym posmaku majeranku, prażonej cebuli i czarnego pieprzu;
- **skołatowska słoninka** – przysmak myśliwego: delikatna wędzona słonina o aromacie czosnku, imbiru i papryki, barwie na zewnątrz złotej do ciemnobrunatnej, na przekroju od białej po marmurkową do lekko kremowej, doskonała do aromatyzowania gulaszu;
- **kiełbasa nadbużańska jałowcowa sucha**: kiełbasa chuda wieprzowa, bardzo słona z wyczuwalną pikantną nutą pieprzu, o wyraźnym zapachu wędzenia i jałowca.

Znany w całym kraju przysmak, kojarzony przede wszystkim z Warszawą, to flaki. Jadano je w stolicy już za czasów Stanisława Augusta, ale prawdziwy renesans danie to przeżywało w okresie międzywojennym. Flaki serwowały wtedy zarówno uliczne przekupki, jak i „lepsze" restauracje. Wersja restauracyjna **flaków po warszawsku** podawana była w małym garnuszku, pachniała mielonym imbirem i była zapiekana pod pierzynką z bułki tartej, masła i parmezanu. Także dzisiaj w kilku warszawskich lokalach serwowane są doskonałe flaki, przygotowywane według dawnych receptur. Miski wypełnia gorący aromatyczny bulion z paseczkami miękkich wołowych żołądków o aksamitnej strukturze, rozpływającej się w ustach.

Wielkopolska

Wielkopolska to część kraju zasobna rolniczo, z dobrze rozwiniętą produkcją żywca wieprzowego i znaczną liczbą zakładów rzeźnicko-wędliniarskich. Region znany jest z tradycyjnych produktów (kiełbasy, wątrobianki, salcesony, szynki) wytwarzanych wg starych receptur. W Wielkopolsce w Złotnikach wyhodowano świnię złotnicką. Jej mięso jest smaczne, wyjątkowo kruche i aromatyczne, o dużej marmurkowatości, jaśniejsze niż wieprzowina ze zwierząt innych ras. Podczas obróbki cieplnej (gotowanie, smażenie) niewiele traci na objętości i masie. Mięso

to chętnie kupują miłośnicy wędlin tradycyjnych oraz masarze zagraniczni. Wielkopolska wieprzowina złotnicka w 2006 r. została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych MRiRW. W wybranych zakładach i sklepach można nabyć produkty z opisem o pochodzeniu mięsa ze świń tej rasy, a w niektórych gospodarstwach agroturystycznych skosztować tradycyjnego udźca pieczonego. Szynka „złotnicka" pieczona jest w otoczce z ciasta z mąki żytniej razowej lub z chleba, przyprawiona czosnkiem, zielem angielskim i liściem laurowym.

W Poznaniu istnieje jeden z najstarszych cechów rzeźniczych, a większość działających dzisiaj zakładów powstała jeszcze przed wojną. Do wielkopolskich przysmaków należą **salceson** i **wątrobianka** (zwane tu leberka i galart), a także **kiełbasa grodziska**, produkowana w Grodzisku Wielkopolskim wg receptury opracowanej w latach 70. ubiegłego wieku. Wyrabia się ją z mięsa wieprzowego wysokiej jakości, doprawionego szczyptą gałki muszkatołowej i kompozycją naturalnych przypraw, zamkniętego w naturalnej osłonce (w wersji ekskluzywnej w jelicie baranim). Grodziska charakteryzuje się delikatnym, lekko słonym smakiem i aromatem dymu olchowego, jest jędrna i soczysta, na przekroju różowa.

Tradycja przygotowywania i spożywania **wielkopolskich salcesonów** jest bardzo długa. Wyrób ten stworzyli przed wojną masarze w Grodzisku Wielkopolskim. Widząc, że w rzeźni pozostaje sporo mięsa odrzuconego (przy szykowaniu półtusz na eksport), postanowili je wykorzystać i wypracowali recepturę wspaniałego salcesonu pachnącego maje- ➤

REKLAMA

rankiem i czosnkiem. Salcesony wytwarza się z podrobów bogatych w składniki odżywcze. Czarny salceson (krwisty) produkowany jest z wykorzystaniem krwi wieprzowej. Ma naturalną osłonkę z pęcherza wieprzowego. Salceson biały (ozorkowy) zawierający głównie ozory, wkładany jest w naturalną osłonkę z wieprzowego jelita grubego. Charakteryzuje się zwartą, elastyczną konsystencją, a na jego przekroju widać różowe kawałki podrobów i białe plamki tłuszczu. Doprawiany jest czosnkiem, majerankiem, kminkiem oraz solą i pieprzem.

Innym produktem charakterystycznym dla Wielkopolski jest **bułczanka grodziska,** wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych. Wytwarza się ją tradycyjnymi metodami w małych, regionalnych firmach rodzinnych. Pojedyncze kiszki związane przędzą wypełniane są mięsem z głów wieprzowych, skórkami wieprzowymi i tłuszczem, niewielką ilością krwi, przyprawami i bułką pszenną. **Leberka wielkopolska** (lebera, liberka) to popularna wątrobianka. Świetnie smakuje posmarowana na kanapkach, z dodatkiem kiszonego ogórka. To wyrób niekrwisty. Jej nazwa pochodzi z języka niemieckiego – *Leberwurst* oznacza kiszkę wątrobianą, pasztetówkę. Leberka wyrabiana jest w osłonkach naturalnych, zawiązanych przędzą bawełnianą. Charakteryzuje ją smak gotowanej i wędzonej wątroby wieprzowej. Jest słona, z wyczuwalnym posmakiem majeranku, pieprzu i cebuli. Wątrobę na leberkę należy ugotować do miękkości z tłustym mięsem i dodatkiem liści laurowych oraz ziela angielskiego, a następnie dwukrotnie zmielić. Wyrób powinien mieć konsystencję gładką, ale nie całkiem pozbawioną grudek. Masę doprawioną solą, czarnym pieprzem i majerankiem należy przełożyć do flaków, parzyć około godziny i uwędzić w dymie olchowym.

Z doskonałych wędlin (salcesonu, wątrobianki i kiełbasy wiejskiej) wpisanych na ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych, słynie Kruszewnia, w której w 1952 r. powstała rolnicza spółdzielnia produkcyjna. Ma ona własną hodowlę świń (ras polska biała zwisłoucha i wielka biała polska), z których powstają tradycyjne wyroby, zgodne ze starymi recepturami, charakteryzujące się wyraźnym aromatem majeranku. To właśnie używanie głównie majeranku, a nie czosnku, jest cechą tego regionu. ➤

RYNEK WOŁOWINY I CIELĘCINY

Tablica 4. Ceny sprzedaży netto (bez VAT) ćwierci wołowych (kraj + UE) wg makroregionów

TOWAR	CENA [zł/tona]		Zmiana tyg. ceny	Struktura sprzedaży			Wielkość sprzedaży
	18.10. 2020	11.10. 2020	[%]	18.10. 2020	11.10. 2020	Zmiana tyg. [%]	zmiana tyg. [%]
POLSKA							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**13 192**	**13 124**	***0,5***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-1,7***
ćwierci przednie	10 634	10 518	*1,1*	11,27	12,33	*-8,7*	*-10,2*
ćwierci tylne	16 422	16 638	*-1,3*	9,50	9,10	*4,3*	*2,6*
ćwierci kompensowane	13 168	13 125	*0,3*	79,23	78,56	*0,9*	*-0,9*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**10 835**	**10 994**	***-1,4***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-3,1***
ćwierci przednie	*	*	--	2,50	2,35	--	--
ćwierci tylne	15 090	15 798	*-4,5*	10,74	11,96	*-10,2*	*-13,0*
ćwierci kompensowane	10 383	10 385	*0,0*	86,77	85,69	*1,3*	*-1,9*
CENTRALNY (kujawsko-pomorskie, mazowieckie, łódzkie, wielkopolskie, lubuskie)							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**13 100**	**13 072**	***0,2***	**100,00**	**100,00**	**--**	***6,2***
ćwierci przednie	11 013	*	--	2,84	2,55	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	2,14	1,63	--	--
ćwierci kompensowane	13 126	13 089	*0,3*	95,02	95,82	*-0,8*	*5,3*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**10 443**	**10 313**	***1,3***	**100,00**	**100,00**	**--**	***4,1***
ćwierci przednie	--	--	--	0,00	0,00	--	--
ćwierci tylne	--	--	--	0,00	0,00	--	--
ćwierci kompensowane	10 443	10 313	*1,3*	100,00	100,00	*0,0*	*4,1*
POŁUDNIOWY (lubelskie, małopolskie, podkarpackie, świętokrzyskie, dolnośląskie, opolskie, śląskie)							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**13 199**	**13 121**	***0,6***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-4,7***
ćwierci przednie	10 550	10 449	*1,0*	20,85	22,90	*-8,9*	*-13,2*
ćwierci tylne	16 586	16 761	*-1,0*	17,38	15,58	*11,5*	*6,4*
ćwierci kompensowane	13 140	13 193	*-0,4*	61,77	61,52	*0,4*	*-4,3*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**11 315**	**11 622**	***-2,6***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-13,6***
ćwierci przednie	*	*	--	1,89	0,61	--	--
ćwierci tylne	14 923	15 418	*-3,2*	18,95	20,71	*-8,5*	*-20,9*
ćwierci kompensowane	10 576	10 664	*-0,8*	79,16	78,68	*0,6*	*-13,0*
PÓŁNOCNY (podlaskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie, zachodnio-pomorskie)							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**13 452**	**13 265**	***1,4***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-12,0***
ćwierci przednie	*	*	--	1,80	1,27	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	3,06	6,10	--	--
ćwierci kompensowane	13 370	13 068	*2,3*	95,15	92,63	*2,7*	*-9,6*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**10 758**	**10 989**	***-2,1***	**100,00**	**100,00**	**--**	***4,6***
ćwierci przednie	*	*	--	8,10	10,17	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	16,83	16,46	--	--
ćwierci kompensowane	9 898	*	--	75,07	73,37	--	--

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

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek wołowiny i cielęciny" Nr 42/2020 z dnia 22 października 2020 r.

Kolejnym wielkopolskim specjałem jest **kiełbasa jałowcowa rokietnicka**, przygotowywana w Rokietnicy od 1912 r. Swój wyjątkowy smak zawdzięcza ona jagodom jałowca, które po zmieleniu dodawane są do masy mięsnej. Wielkopolskim rarytasem są również **półgęski,** sporządzane z gęsich piersi ze skórą (doprawionych czosnkiem, solą, pieprzem, majerankiem), ciasno zawiniętych sznurkiem, które odpoczywają przez tydzień w chłodnym miejscu, a następnie są wędzone w dymie olchowym lub z drzewa czereśniowego. Półgęski są delikatnie pikantne, słonawe i aromatyczne.

Śląsk

Kuchnia śląska słynie z doskonałych niedzielnych dań obiadowych. Niekwestionowaną królową uroczystych śląskich biesiad (chrzcin, komunii i wesel), która po II wojnie światowej zagościła na stołach także podczas niedzielnych obiadów, jest **rolada** – płaty rozbitej wołowiny zwinięte w rulonik chowający w środku kawałek boczku lub kiełbasy, suszony grzybek, cebulę, kiszony ogórek, ciasno związane nitką. Śląska rolada wołowa wpisana jest na Listę Produktów Tradycyjnych. Specjalne menu zawsze towarzyszyło Barbórce – stanowiły je: krupnioki, żymloki zwane również zemlokami (zamknięte we flaku podroby wieprzowe, krew, bułka i przyprawy), kiełbasa z wody z musztardą oraz golonka z kapustą.

Małopolska i Podhale

Małopolska z Krakowem była pod zaborem austriackim aż 130 lat, co nie pozostało bez wpływu na sztukę kulinarną tego regionu (technikę

przygotowywania potraw, składniki, sposób serwowania czy nazewnictwo). Klasyką kuchni galicyjskiej jest **sznycel wiedeński** (wywodzący się z Mediolanu), przygotowywany z delikatnego mięsa cielęcego, smażony na patelni w głębokim tłuszczu (w smalcu i maśle) i serwowany z dodatkiem plastra cytryny, niekiedy także z jajkiem. Do innych klasycznych potraw kuchni krakowskiej należą zupy i mięsne przekąski, w tym flaczki z parmezanem, lanckorońska magiczna polewka oraz gotowana na tych terenach od XIX w. **maczanka po krakowsku** w sosie kminkowym (pieczone w brytfannie karkówka lub schab, krojone na plastry i podawane na kajzerce), będąca przodkiem znanego na całym świecie hamburgera. Potrawą silnie związaną z Małopolską jest też **golonka** - na Listę Produktów Tradycyjnych MRiRW wpisano golonkę sądecką tradycyjną, golonkę w słoju, golonkę podkarpacką oraz golonkę po beskidzku.

Od XIX w. króluje w Małopolsce **kiełbasa lisiecka**, produkowana z ręcznie krojonej szynki wieprzowej. Kiełbasa ta jest wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych i unijną listę produktów o chronionym oznaczeniu geograficznym. Jej produkcja trwa 8 godzin. Najpierw mięso pekluje się jedynie solą i pozostawia w chłodni od 48 godzin do nawet 6 dni, następnie kroi ręcznie na kostki wielkości 3-5 cm, miesza z czosnkiem, mielonym białym pieprzem i grubo mielonym czarnym pieprzem. Masę przekłada się do nadziewarki i nadziewa (ani zbyt luźno, ani zbyt ściśle) do jelita wołowego (zwanego tynklem). Pęta odwiesza się na kije wędzarnicze na 2 godziny odpoczynku, a następnie wędzi 4 godziny dymem z drewna bukowego i olchowego ➤

z dodatkiem owocowego. Kiełbasa ma czystą, lśniącą skórkę, po przekrojeniu widoczne są kawałki mięsa i czarny pieprz. To wyrób mocno naczosnkowany, pieprzny, z wyczuwalnym mocnym aromatem wędzenia.

Mięsne dania na małopolskim stole dawniej nie były codziennością. Takie przysmaki jadano podczas świąt lub gdy bito krowę, owcę, jagnię lub barana (w tej części kraju nie hodowano innych zwierząt). **Podhalańska baranina** (mięso dorosłych owiec - samic i kastrowanych samców) jest delikatna i ma intensywny aromat. Z tuszki najczęściej wybiera się udźce, przeważnie na pieczyste, a pozostałe mięso przeznacza na inne smakołyki, jak np. gulasz barani lub kotlety po beskidzku. Ceniona jest też **podhalańska jagnięcina** (mięso młodych owiec), która jest znacznie delikatniejsza od baraniny, cechuje się wysokimi walorami odżywczymi i smakowymi. To produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych.

Kresy

Kresy to region słynący na cały kraj z wyrobów mlecznych, ale nie brakuje tu także doskonałych wyrobów mięsnych. Należą do nich m.in. kiełbasa, kiszka, salceson i pasztet zapiekany z Dukli. Na Listę Produktów Tradycyjnych zostało wpisanych aż 5 produktów z zakładu mięsnego Jasiołka.

Wyroby te przygotowywane są w sposób tradycyjny, do salcesonów nie dodaje się żelatyny, a do kiełbas soi czy polepszaczy smaku. Sekretem wyrobów jest doskonałej jakości mięso, pochodzące od zaufanych dostawców z małych hodowli trzody chlewnej, a także tradycyjne sprawdzone receptury, starannie dobrane przyprawy i wędzenie dymem z drewna bukowego. Na Listę Produktów Tradycyjnych wpisano również wyroby z zakładu masarskiego Markowa.

Są to:

- **kiełbasa markowska**: wyśmienity wyrób z wyczuwalnym smakiem czosnku i doskonałego mięsa, wędzony dymem z drzew owocowych, konserwowany jedynie solą; kiełbasa ma lekko pomarszczoną skórkę o ciemnej, niemal brunatnej barwie, na przekroju jest jasnoróżowa z szarozielonym kółkiem, łamie się z charakterystycznym trzaskiem;

- **szynka wiejska markowska** ważąca 400 - 700g, o barwie na zewnątrz od ciemnoróżowej do brązowawej, na przekroju jasnoróżowej z szarozielonym kółkiem wewnątrz i smaku o wędzonkowym aromacie z wyczuwalnym zapachem liścia laurowego i ziela angielskiego;
- **przysmak zapiekany markowski**: podpieczone kawałki mięsa oblane tłuszczykiem, zamknięte w słoiku; ten rarytas pachnący pieczoną kiełbasą łatwo rozsmarowuje się na pieczywie.

Przedstawione w artykule wybrane regionalne mięsne dania i wyroby to nie tylko smakołyki mogące stanowić doskonałą alternatywę dla produktów naszpikowanych syntetycznymi dodatkami do żywności, ale również element naszego dziedzictwa kulturowego, warty ochrony i kultywowania. ■

Literatura

1. Babicz-Zielińska E., Zabrocki R. 2003. Polskie kuchnie regionalne ze szczególnym uwzględnieniem kuchni kaszubskiej. Żywność, Nauka, Technologia, Jakość 3 (Supl.), 33-40.
2. Bisikiewicz M., Jakubiuk J., Lenkiewicz I., Molska G., Zakrzewska P. 2012. Polska kuchnia regionalna. Multico Oficyna Wydawnicza, Warszawa.
3. Dumanowski J. Polska smakuje. Polskie smaki i tradycje kulinarne. www.kowr.gov.pl
4. Dumanowski J., Nowicki M. Kuchnia polska. Tradycja, teraźniejszość, wspólnota. https://www.gov.pl/web/rolnictwo/kanon-kuchni-polskiej
5. Gajowiak D.K. 2006. Produkty regionalne szansą poprawy konkurencyjności Polski w Unii Europejskiej. Zeszyty Naukowe SGGW w Warszawie. Problemy Rolnictwa Światowego 15, 246-253.
6. Grębowiec M. 2012. Produkty regionalne i tradycyjne oraz ich rola w kreowaniu dziedzictwa narodowego. Zeszyty Naukowe WSTIJO w Warszawie. Turystyka i Rekreacja 1, 129-147.
7. Grębowiec M. 2017. Produkty regionalne i tradycyjne jako element budowania konkurencyjnej oferty produktów żywnościowych w Polsce i innych krajach Europy. Zeszyty Naukowe SGGW w Warszawie. Problemy Rolnictwa Światowego 2, 65-80.
8. Makała H. 2015. Tradycje w kuchni polskiej jako atrakcja dla turystów. Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja 1, 17-27.
9. Markuza-Bieniecka B. 1978. Kuchnia regionalna wczoraj i dziś. Wydawnictwo Watra, Warszawa.
10. Orłowski D., Woźniczko M. 2009. Kuchnia regionalna jako walor turystyczny na Małopolskim Szlaku Architektury Drewnianej, [w:] Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność. [Red.] Dolatowski Z., Kołożyn-Krajewska D. Wydawnictwo WSHiT, Częstochowa.
11. Rzytki M., Jasiński J. 2005. Produkty regionalne. Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa.
12. Stasiak A. 2015. Rozwój turystyki kulinarnej w Polsce, [w:] Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu. Kowalczyk A., Stasiak A, 119-149.
13. https://firmymiesne.pl/artykul/potrawy-malopolskie,4805
14. https://firmymiesne.pl/artykuly/malopolskie,2866

ZA NAMI POLAGRA 2020

Tegoroczna edycja, choć przygotowywana w trudnych warunkach, była pełna smaku i interesujących spotkań. Nie zabrakło także ciekawych szkoleń i warsztatów.

Targi trwały 3 dni. Ekspozycja przygotowana została w podziale na trzy salony. Największą jej część zajęli producenci maszyn i urządzeń dla sektora spożywczego. Innowacje w salonie FOODTECH wzbudzały zainteresowanie targowych gości i były tematem rozmów na stoiskach, bo to w końcu one pozwalają na produkcję żywności wysokiej jakości, spełniającej oczekiwania konsumentów.

Uwagę profesjonalnych zwiedzających przyciągała także ekspozycja w salonie FOOD. Na stoiskach w tym roku dominowały polskie marki. Nie zabrakło produktów mleczarskich, słodyczy, przetworów owocowo-warzywnych, soków i napojów, smacznych przekąsek w postaci liofilizowanych owoców, a także produktów ekologicznych. Polski drób promował doborowy duet z ogromnym poczuciem smaku i dobrego humoru: Sebastian Krauzowicz i Cristina Catese. Można było także zasmakować w winiarskich specjałach prosto z Węgier, które serwował László Angerman, Mistrz Węgier Sommelierów w 2018 roku. Warto przy tym podkreślić, że w tym roku 6 produktów zostało nagrodzonych Złotym Medalem MTP.

Salon HORECA z kolei to przede wszystkim strefy warsztatowo-konkursowe. W największej z nich przez wszystkie dni targów rozgrywały się Eliminacje Krajowe WorldSkills Poland 2020. Do rywalizacji przestąpili młodzi cukiernicy, kucharze, kelne-

rzy i carverzy. Zwycięzcy pierwszych trzech kategorii: Daniel Bauer, Gaja Włodarczyk i Jacek Darnowski będą mieli możliwość reprezentować Polskę na poziomie międzynarodowym podczas WorldSkills Szanghaj 2021. Ogromne emocje wzbudziły też warsztaty kulinarne, które prowadzili Tomasz Milewski, Wojciech Harapkiewicz, Dawid Łagowski, Tomasz Jakubiak i Tomasz Purol. Uczestnicy mieli okazję nie tylko na poznanie tajników ich kuchni, ale także na autograf i wspólne pamiątkowe zdjęcie.

W sercu targów POLAGRA znalazła się w tym roku strefa szkoleniowa, w której codziennie można było spotkać ekspertów dzielących się wiedzą z różnych obszarów prowadzenia biznesu z sektorze spożywczo-gastronomicznym. Największe zainteresowanie, podobnie jak w ubiegłym roku, wzbudził temat najnowszych trendów i wymogów prawnych w oznakowaniu produktów, a także prezentacja wyników najnowszych badań związanych z zmianami zachowań konsumentów na rynku FMCG. Publiczności nie zabrakło także na warsztatach cukierniczo-lodowych, na których merytoryczna wiedza została zastosowana przy wykorzystaniu innowacyjnych technologii, a zwieńczeniem pracy były słodkie degustacje.

POLAGRA 2020 była pierwszym spotkaniem targowym branży spożywczej i gastronomicznej w tym roku.

Więcej informacji o targach na stronie **www.polagra.pl.**

KUPIĘ
MASZYNY MASARSKIE

• odbiór i demontaż
• płatne gotówką

tel. 602-582-770 e-mail: pl4@op.pl

POSIADAMY W MAGAZYNIE
PONAD 1000 MASZYN I URZĄDZEŃ DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

- kutry masarskie o pojemności misy od 25 do 500 litrów
- kutry przelotowe
- komory wędzarnicze, parzelnicze klimatyzacyjno-dojrzewalnicze, defrostacyjne
- wilki masarskie proste i kątowe
- nastrzykiwarki
- masownice próżniowe
- mieszałki otwarte i próżniowe
- nadziewarki tłokowe i próżniowe
- gilotyny i krajalnice do bloków mięsa mrożonego
- myjki kijów wędzarniczych
- myjki pojemników E2 i europalet
- podnośniki słupowe, stacjonarne i mobilne
- piły taśmowe
- kostkownice
- odbłoniarki, skórowaczki

... i wiele innych

SERVO
FOOD MACHINERY

tel. 84 671 24 27
e-mail: biuro@servo-maszyny.pl
www.servo-maszyny.pl

SKUP MASZYN UŻYWANYCH DO LAT 12 GOTÓWKA OD RĘKI

tel. 604 500 592 lub 468 746 945

e-mail: biuro@kalteks.pl

KALTEKS maszyny masarskie Krzysztof Bromirski

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

- **Handtmann VF-630**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Handtmann VF-300 MC**
  – po remoncie – na gwarancji
- **KUTER SEYDELMANN 330 VACCUM**
  – po remoncie – na gwarancji
- **KUTER Kilia 120**
  z wyładunkiem i załadunkiem
  – po remoncie – na gwarancji
- **Wilk – Mieszałka K&G WW-200**
  – po remoncie – na gwarancji
- **PAKOWACZKA MULTIVAC R-530**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Klipsownica Poly Clip FCA 3430**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Klipsownica Poly Clip FCA 3463**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Klipsownica Poly Clip FCA 3462**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Klipsownica Poly Clip PDC-A 700**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Pakowaczka RS 530 VC999**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Linia Handtmann AL-216**
  – po remoncie – na gwarancji
- **Skórowaczka WEBER**

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

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

SPRZEDAM

- Supervac GK 169 B do pakowania mięsa świeżego
- Klipsownica półautomatyczna hiszpańska Barroso, SK 5-100 do kalibru 100 mm (fabrycznie nowa) z gwarancją
- Pakowaczka próżniowa Supervac 169B do mięsa i wędlin z pompą 250 m^3
- Pakowaczka prózniowa Supervac 501B do mięsa i wedlin z pompą 250 m^3
- 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
- Webomatic rozdmuchiwarka woreczków
- WIBO 8 obkurczacz

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 WYPOSAŻENIE MASARNI, NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

Tel. 608 248 487

SPRZEDAM

- **KOMORA PARZELNICZA ATMOS 2 wózkowa, palnik olejowy (2 szt.) cena 15 tys./szt.**
- **BIG BOX 480 l (20 szt.) cena 50 zł. szt.**

tel. 602 13 11 60

ZUST - IGŁY

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

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

KUPIĘ MASZYNY MASARSKIE

odbiór natychmiast

PŁATNE GOTÓWKĄ

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

SKUP:

• NADZIEWAREK HANDTMANN z serii VF-600
(wszystkie modele)

• KLIPSOWNIC POLY-CLIP
(wszystkie modele)

GOTÓWKA NATYCHMIAST

tel. 604 500 592, tel. 531 900 299
e-mail: biuro@kalteks.pl

SPRZEDAM

funkcjonujący zakład przetwórstwa mięsnego z ubojnią trzody i bydła, siecią sklepów.

ZAKŁAD SPEŁNIA WYMOGI UNIJNE.

LOKALIZACJA:
Topola Szlachecka, woj. łódzkie

Tel. 502 201 632

www.jkarolczak.pl

SPRZEDAM WYPOSAŻENIE UBOJNI WOŁOWEJ

5 SZTUK NA GODZINĘ

Tel. 509 595 878

MIEJSCE
NA TWOJE
OGŁOSZENIE

Alimp

MASZYNY DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

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

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

- **Nadziewarka VEMAG DP3, DP5** (rok 2014)
- **Linia do mięsa mielonego wstęgowego RISCO 2010**
- **Wilk katowy Laska 130G** (rok 2013)
- **Mieszałka Wolfking 1500L**
- **Nacinarka do szynek Schroder**
- **Piece Rational CCM 201 202, idealny stan!**

SEPAmatic BAADER

- **Kostkownica holac Detektor metalu**

Zdjęcia: www.alimp.com.pl

CZĘŚCI I MASZYNY MASARNICZE PRODUKCJI SPOMASZ ŻARY OFERUJE W SPRZEDAŻY:

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

PROWADZIMY SKUP I REMONTY MASZYN

TEL. KONTAKTOWY 604 711 709, 668 320 076

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ,
NATYCHMIASTOWY
ODBIÓR I DEMONTAŻ

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

ODWIEDŹ NASZĄ STRONĘ

www.informatormasarski.pl

BĄDŹ NA BIEŻĄCO

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: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

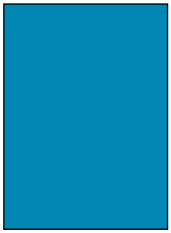
Zgłoszenia pod adresem e-mail: masarski@koopress.com

Dane techniczne materiałów do reklam

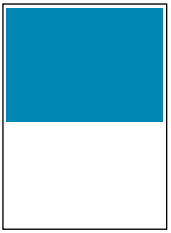
Ogłoszenia do naszego informatora możecie Państwo dostarczyć w następujących formatach graficznych:

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

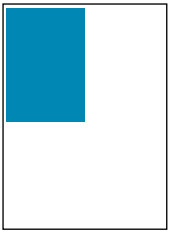
Formaty reklam:



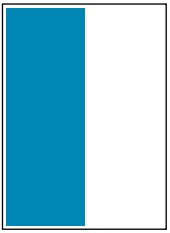
1 strona spadowa*
144 x 205 mm



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	840 zł*	760 zł*	720 zł*	670 zł*
1/2 strony	630 zł*	570 zł*	540 zł*	500 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

Bądź na bieżąco
Zamów bezpłatną
prenumeratę

www.informatormasarski.pl/prenumerata
masarski@koopress.com

OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI

ZAPISY DO NEWSLETTERA

TWORZYMY NOWE PRZESTRZENIE DO PROMOWANIA WASZYCH USŁUG!

Korzyści z otrzymywania NEWSLETTERA:

1. Dowiadujesz się przed innymi o nowościach w branży
2. Otrzymujesz informacje o aktualnych promocjach naszych klientów
3. Zyskujesz dostęp do najnowszych wydań informatorów drobiarskiego i masarskiego
4. Otrzymujesz bieżące aktualności z branży
5. Masz dostęp do promocji i akcji kuponowych
6. Możesz się zareklamować i zamówić wysyłkę dedykowaną dla Ciebie

JAK TO ZROBIĆ?

wejdź na stronę **www.informatormasarski.pl**
do zakładki **„newsletter"**
dodaj swój **e-mail do bazy**

i gotowe!