BEZPŁATNY

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

koopress
ISSN 1234–7450
NR 03 | 307 | 2021

TRENDY KONSUMENCKIE i potrzeby współczesnego klienta

Europejskie MIĘSNE PRZYSMAKI wielkanocne

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH - NIEBIESKIE STRONY

www.informatormasarski.pl

systemy informatyczne

aplok

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

DORADZTWO w sprawie sprzętu i oprogramowania

Rozwiązania dla przemysłu mięsnego

OPROGRAMOWANIE dla przemysłu mięsnego

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

Zdrowych rodzinnych Świąt Wielkiej Nocy

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

Dzień dobry! Sytuacja covid-ova nie odpuszcza. Zmagamy się globalnie z trudną sytuacją. Analizujemy dla Państwa prognozy na nowy rok – co się sprawdza, a na co się zanosi w najbliższym czasie, jeśli chodzi o trendy wśród konsumentów i współczesnych klientów. Covid-19 bardzo wpłynął na nasze zachowania. Jako konsumenci zostaliśmy zmuszeni do pozostania w domach i zmiany naszych przyzwyczajeń. To może być dobry czas na eksperymentowanie w kuchni. Ci, z nas, którzy tego nie robili, może znajdą frajdę w gotowaniu i odkryją pasję kulinarną. Kto nie próbuje, ten nie wie. Jak wynika z badań konsumenckich – „sześciu na dziesięciu konsumentów na całym świecie jest zainteresowanych informacjami o pochodzeniu żywności. Aby sprostać wymaganiom konsumentów dotyczących etyki, ochrony środowiska i czystej etykiety, kluczowe znaczenie będzie mieć zwiększenie przejrzystości”. Więcej o trendach konsumenckich na s./32/. Mówi się o wyższości żywności tradycyjnej i prozdrowotnej. Mamy coś dla Państwa w tej sprawie. Polecamy tradycyjne mięsne przysmaki wielkanocne z Europy. My Polacy, nie wyobrażamy sobie świąt wielkanocnych bez jajek, żurku, wędzonego mięsiwa, białej kiełbasy… i co tam Państwo mają na myśli. Nasi europejscy sąsiedzi mają też swoje tradycyjne dania wielkanocne s./8/ Austriacy, Włosi i Węgrzy mają swoją wielkanocną szynkę, Chorwaci preferują pieczeń jagnięcą lub cielęcą, lub wołową, Grecy serwują *kokoreci* , Francuzi udziec jagnięcy a Szwedzi swoje wyjątkowe klopsiki. Łączy nas świąteczna atmosfera i chęć bycia z rodziną, czego Państwu i Sobie życzymy w imieniu całej redakcji.

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

Metalbud®
NOWICKI
Since 1974

KUTRY PRZELOTOWE

AUTOMATYCZNA LINIA
DO PEKLOWANIA

Wesołych Świąt

Zdrowych, spokojnych i pogodnych
Świąt Wielkanocnych
życzy firma Metalbud-Nowicki

Metalbud®
NOWICKI

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

www.metalbud.com

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

MARZEC 2021

W NUMERZE

PRZETWÓRSTWO Z POMYSŁEM

08 Europejskie mięsne przysmaki wielkanocne
dr inż. Magdalena Kuchlewska

32 Trendy konsumenckie i potrzeby współczesnego klienta
mgr inż. Weronika Zduńczyk
dr inż. Katarzyna Tkacz
dr hab. inż. Monika Modzelewska-Kapituła, prof. UWM

AKTUALNOŚCI

51 Preparaty funkcjonalne o właściwościach kształtujących strukturę i teksturę wyrobów oraz poprawiające ekonomikę produkcji

53 Ceny prądu wzrosną przez opłatę mocową! Czym jest i jak zapobiec podwyżkom?

INNE

6 Spis reklam

37, 39, 41 Nowości

56 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

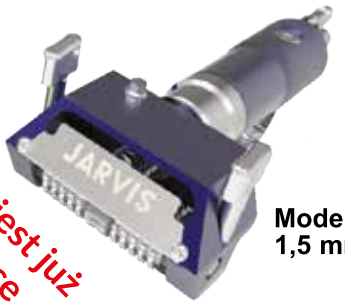
Konto: **KOOPRESS Sp. z o.o.**
PKO BP SA I O/Olsztyn 70102035410000570202800811 SWIFT: BPKO PL PW

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

życzymy spokojnych
świąt Wielkanocnych

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

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

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

SPIS REKLAM

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Ampero Thermo-Est	30, 31
Aplok	2 str. okładki
Axis	1
Dadaux	insert
Delta Dębica	20
Erka	7
Eurodis	13
Eurogum	48
Jarvis	5, 34
Kagra	24, 25
Master	11, 14, 21, 22, 23, 26, 35, 36
MdM maszyny do mięsa	insert
Metalbud	3
Młynkol	38
N&N Nadratowski	18, 19
Plan	15
Sekwens	44
Sollid	27
Termpol	29
Ti-Ma	4 str. okładki, 43
Wamma	insert
Vemag	9

» w następnym numerze...

ERKA
SPRZĘT DO UBOJU I ROZBIORU

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

Trymery FREUND nowoczesność w zasięgu ręki

Wprowadź sprawdzoną niemiecką jakość i technologię!

Zachowaj posiadany silnik elektryczny – uzupełnij go nowym trymerem FREUND

System **ADAPTIVE** firmy **FREUND** pozwala podłączyć nowoczesny trymer FREUND do **posiadanego silnika elektrycznego innego systemu**. Unika się w ten sposób inwestowania w kompletne stanowisko. Trymery **FREUND** ADAPTIVE są dostępne we wszystkich wielkościach.

MASZYNY I URZĄDZENIA DO UBOJU I ROZBIORU

www.erka-pily.pl

EUROPEJSKIE MIĘSNE PRZYSMAKI WIELKANOCNE

dr inż. Magdalena Kuchlewska

Każdy kraj ma swoje własne wielkanocne tradycje, w tym tradycyjne świąteczne potrawy. Wielkanoc na polskich stołach, poza wyjątkowymi słodkimi wypiekami, to przede wszystkim jajka, żurek, wędzonki, szynka, biała kiełbasa, pasztety i chrzan. A jakie potrawy pojawiają się na wielkanocnych stołach w innych krajach europejskich? W artykule przedstawiono tradycyjne mięsne potrawy wielkanocne z wybranych krajów Europy.

Austria

Austria to kraj kultury, kulinariów, zwyczajów i tradycji, o czym można się przekonać szczególnie w czasie Wielkanocy. Każdy z austriackich regionów wyróżnia się innymi, typowymi cechami, a jarmarki wielkanocne pozwalają skosztować wyjątkowych dań z austriackiej kuchni. W Austrii Wielkanoc zazwyczaj spędza się w gronie rodzinnym. Niedzielne śniadanie składa się głównie z mięs i jajek. Zanim jednak jajka zostaną zjedzone, koniecznie trzeba zagrać w „Eierpecken". Biesiadnicy stukają się ugotowanymi jajkami, a wygrywa ten, którego skorupka najdłużej wytrzyma bez pęknięcia – ma to być zwiastunem i wróżbą szczęścia dla zwycięzcy. Austriackie menu wielkanocne zdominowane jest przez mięso i wędliny. Austriacy w tym czasie stają się wielkimi mięsożercami, a na stole nie powinno zabraknąć baraniny. W Styrii najważniejszym daniem jest **szynka wielkanocna -** *Osterschinken im Topf*, czyli wielkanocna wędlina przyrządzana z wędzonego boczku, wędzonej karkówki (w grubych plastrach), smalcu, cebuli, czosnku, kwaśnego jabłka, kiszonej kapusty, owoców ➤

VEMAG
ANLAGENBAU

DOJRZEWANIE W DOBRYM KLIMACIE

Życzymy Państwu radosnych Świąt Wielkanocnych, dużo zdrowia, optymizmu, energii oraz wiosennego nastroju

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

VEMAG
ANLAGENBAU

Jakość
Bezpieczeństwo
Rentowność

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

jałowca, kminku, pieprzu, soli i ziemniaków. Smalec należy rozpuścić, dodać drobno pokrojony boczek i smażyć, aż zacznie się topić. Następnie dodać drobno posiekaną cebulę, czosnek i podsmażyć na złoty kolor. Jabłko obrać, podzielić na ćwiartki i pokroić w plasterki. Kapustę kiszoną, podsmażony boczek z cebulą i czosnkiem, pokrojone jabłko i przyprawy wymieszać z obranymi, pokrojonymi w grube plastry ziemniakami. Połowę tej mieszanki umieścić w żaroodpornym naczyniu, na tym ułożyć mięso i przykryć pozostałą częścią mieszanki. Zalać wszystko białym winem i piec 60 minut w temperaturze 180 °C.

Chorwacja

Większość Chorwatów skrupulatnie przestrzega 40-dniowego postu, a w Środę Popielcową i Wielki Piątek spożywa jedynie ziemniaki, rybę i kapustę. W Wielki Czwartek, zwany „zielonym czwartkiem" jada się potrawy ze szpinakiem lub młodą sałatą. W Wielki Piątek, mimo postu, pije się czerwone wino, ponieważ Chorwaci wierzą, że zwiększa ono ilość krwi w organizmie i korzystnie wpływa na zdrowie. Post kończy się w Wielką Sobotę poświęceniem wielkanocnego koszyczka, do którego oprócz szynki, chrzanu, jaj i chleba wkładane są również: rakija lub wino, cebula oraz placek z mąki pszennej. Podobnie, jak w Polsce, również w Chorwacji Niedziela Wielkanocna rozpoczyna się uroczystym śniadaniem. Potrawy stawiane na wielkanocnym stole to przede wszystkim wyjęte z koszyka produkty, po których resztki i okruchy powinny być spalone lub zakopane. W menu obiadowym obowiązkowym daniem jest zupa, **mięso** z sosem chrzanowym, **pieczeń jagnięca, cielęca lub wołowa** oraz sałata, lub ćwikła. Bardzo popularna jest także **szynka pieczona w cieście**, czyli *šunka u kruhu.* Do jej przygotowania potrzebne są: 1 cała wędzona szynka (bez golonki i biodrówki), 6 cebul, 1 łyżka ziaren pieprzu, 3 łyżki grubej musztardy dijon, 1 kostka smalcu, 1 kg mąki pszennej, 3 łyżki masła, 2 posiekane pęczki natki pietruszki. Szynkę z plastrami jednej cebuli i pieprzem należy zalać zimną wodą i parzyć około 1,5-2 godzin (nie gotować). Pozostałą cebulę drobno pokroić, wymieszać ze smalcem natką pietruszki i musztardą. Następnie przygotować ciasto ➤

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

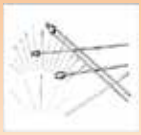
Brzeszczoty do pił taśmowych

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

- drożdże wymieszać z wodą i szklanką mąki, pozostawić do wyrośnięcia, po czym ciasto wyrobić, dodając pozostałą mąkę, jajko i rozpuszczone masło. Ciasto rozwałkować. Ostudzoną tylko z zewnątrz szynkę natrzeć przygotowaną wcześniej zaprawą i zawinąć w ciasto. Piec 20 minut w temperaturze 200°C, po czym dopiekać przez około 30 minut w temperaturze 120°C.

Grecja

Grecka Wielkanoc jest jednym z najbardziej ortodoksyjnych świąt w tym kraju. Czwartek jest dniem postnym, podczas którego można jeść tylko warzywa, oliwki i chleb. Grecy zaczynają świętować Wielkanoc w Wielką Sobotę, a do kościoła ze święconką udają się już w środę poprzedzającą święta. Nie zanoszą tam jednak koszyczka z jedzeniem, lecz oliwę i oregano. W sobotę całe rodziny malują jajka na czerwono, żeby za chwilę dodać je do tradycyjnego wielkanocnego wypieku – *Tsoureki* - świeżo upieczonego chleba ozdobionego wcześniej przygotowanymi jajkami. Mieszkańcy Grecji uwielbiają sycące posiłki, najchętniej przygotowywane na bazie zup. Najpopularniejszą z nich jest ***magirica*** - zupa podawana w Wielką Sobotę. Przypomina polską potrawę – flaczki. Jest zrobiona z podrobów baranich: wątroby, żołądka, jelit, serca i płuc ugotowanych z cebulą, koprem i cytryną, z dodatkiem „połamanego" wielkanocnego chleba. Wywodzi się z dawnych tradycji biednych Greków, z czasów, kiedy na potrawy mięsne mogły pozwolić sobie tylko zamożne osoby. Prawdziwe świętowanie Grecy rozpoczynają w niedzielę. Cała rodzina spożywa wówczas *kokoreci*, czyli **baraninę** z przyprawami. Charakterystycznym daniem jest także **pieczony baran** serwowany z ziemniakami i sałatą. Na deser zazwyczaj podawany jest słodki chlebek, który kształtem i formą przypomina chałwę.

Francja

We Francji Wielkanoc jest czasem spotkań rodzinnych i odpoczynku. Wiele rodzin wybiera się wówczas na narty lub wyjeżdża z miasta, aby aktywnie spędzić czas. W tym kraju nie ma tradycji święcenia pokarmów ani śniadania wielkanocnego, nie urządza się także śmigusa-dyngusa. Święta te szczególnie uwielbiają francuskie dzieci ➤

zapraszamy na: **www.eurodis.pl**

Eurodis
OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P

ISO 9001: 2015
LL-C (Certification)

GAZELE XX BIZNESU

ZŁOTY MEDAL 2014

Partner największych światowych producentów PPE (Personal Protection Equipment)

FARTUCHY DELTA MONOBLOC

fartuch poliuretanowy jednoczęściowy

W 6 wyrazistych kolorach:

- wielokrotnego użytku
- nie posiada elementów metalowych oraz plastikowych
- higieniczny
- w 100% wykonany z poliuretanu
- dwa rodzaje grubości: **200 μ** oraz **300 μ**

DOSTEPNE SĄ RÓWNIEŻ INNE RODZAJE FARTUCHÓW

Manulatex® France

Wyprodukowano we Francji

RĘKAWICE METALOWE WILCOFLEX

krótka, długa, oraz z ochroną barku

- elastyczne
- komfortowe
- w 100% ze stali nierdzewnej
- średnica oczka wewn. 3 mm
- lekkie od 800 do 1100 gramów (w zależności od rozmiaru)

NIE WYMAGAJĄ NOSZENIA „PAJĄCZKÓW"*

*Dzięki systemowi sprężyn znajdujących się na zewnętrznej części dłoni **NORMA: EN 14328**

BEZPŁATNA INFOLINIA: 800 278 178

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

i oczekują ich z niecierpliwością, ponieważ świętowanie zaczyna się w niedzielę od poszukiwania czekoladowych łakoci: jajek wielkanocnych, dzwonków, kurczaków i zajączków ukrytych przez dziadków i rodziców w zakątkach mieszkania lub ogrodzie. Po zabawie przychodzi czas na suty posiłek. Tradycyjnym daniem podawanym w Wielką Niedzielę jest **udziec jagnięcy**. W Alzacji przygotowywany jest on w tradycyjny sposób: udziec jagnięcy (lub w ostateczności łopatkę) należy pokroić na kawałki, a następnie marynować w miejscowym białym winie. W glinianym naczyniu ułożyć ziemniaki pokrojone w grube plastry z dodatkiem cebuli, na to kawałki mięsa i kolejną warstwę ziemniaków. Całość należy piec w piekarniku przez około cztery godziny. Tak otrzymuje się *baeckeoffe*.

W Kraju Basków w Wielki Tydzień już od czasów średniowiecznych organizowany jest **„jarmark szynki”.** W Wielki Czwartek do Bayonne zjeżdżają się producenci szynek z regionu oraz z Laudów i gór Gaskonii. Ich wyroby poddawane są kontroli, a najlepsze z szynek opieczętowywane są znakiem jakości. W Wielką Sobotę ulicami miasta przechodzi korowód, a do „Bractwa Szynki Bajońskiej” przyjmowani są nowi członkowie, którzy muszą spróbować, ocenić i zachwycić się smakiem tradycyjnego rdzaworóżowego specjału.

REKLAMA

Niemcy

Wielki Czwartek, czyli *Gründonnerstag,* Niemcy tradycyjnie zaczynają od zjedzenia „czegoś zielonego”, na przykład sałaty, szczypiorku lub potrawy ze szpinakiem, ale na ich świątecznych stołach nie ➤

PLAN
Kochaniec & Limanówka

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

Wesołego Alleluja

- 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

brakujeinnych dań, bardzo smacznych i zazwyczaj dość kalorycznych. Dla Niemców bardzo ważna jest jakość produktów i sprawdzone receptury. Do potraw, których nie może zabraknąć na świątecznym stole, należą: **kiełbasa**, babka drożdżowa z rodzynkami, strucle owocowe, chleb orzechowy, owocowe musli, knedle, a także jajka faszerowane z kawiorem. Popularne są również jajka podawane z różnymi sosami oraz mięsami. Różnego rodzaju mięsa zajmują szczególnie ważne miejsce w świątecznym niemieckim jadłospisie: **boczek, pieczona szynka, pieczeń wieprzowa lub barania** przygotowywane są najczęściej wedle rodzimych receptur. Tradycyjna niemiecka pieczeń z barana przyrządzana jest z mięsa baraniego pozbawionego kości, słoniny wieprzowej, cebuli, mąki pszennej, śmietany, octu spirytusowego oraz wybranych przypraw (gałka muszkatołowa, ziele angielskie, pieprz, bazylia, sól). Jednak najbardziej znaną potrawą wielkanocną, którą rozkoszują się niemieccy miłośnicy mięsa, jest ***Hackepeter* -** posiłek przyrządzony z surowego mięsa wieprzowego oraz świeżej papryki, cebuli, natki pietruszki i przypraw,

który swoim wyglądem przypomina tatar. Do innych charakterystycznych przysmaków zaliczany jest biały ser z ziołami formowany w kształt jajek, które bardzo często stanowią również element dekoracyjny. W Niemczech na święta nie może też zabraknąć wielkanoc-

nego zająca, który wykonany jest z cukru, czekolady, chleba lub po prostu z materiału.

Szwecja

Wielkanoc (Påsk) w Szwecji w ostatnich latach straciła swój religijny charakter i stała się bardziej świecką uroczystością rodzinną, gdzie bogaty folklor miesza się z chrześcijańskimi tradycjami. Większość Szwedów w Wielkanoc nie pości. W tym kraju na co dzień jada się skromne, lekkostrawne potrawy, dlatego w Wielkanoc Szwedzi pozwalają sobie ➤

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

Spokojnych i pogodnych Świąt Wielkanocnych pełnych miłości i rodzinnego ciepła

Akacjowa 3
09-230 Bielsk
POLAND

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

na wykwintne, kaloryczne dania. Na szwedzkim wielkanocnym stole królują przygotowane na różne sposoby jajka, najczęściej jednak jadane z majonezem i pastą lub sałatką krewetkową. Do innych typowo świątecznych potraw należą: pieczona **jagnięcina,** *Janssons frestelse* (czyli popularna zapiekanka szwedzka z ziemniaków, cebuli i szprotek lub sardeli, z dodatkiem śmietany, bułki tartej i białego pieprzu), a także słynne szwedzkie **klopsiki - *köttbullar* -** smażone lub pieczone mięsne kulki z mieszanego mięsa mielonego (głównie wołowego, wołowo-wieprzowego i jagnięciny), do którego dodaje się bułkę namoczoną w mleku, utarte ziemniaki i jajko. Tradycyjne są także bułeczki pszenne z kminkiem lub cynamonem, zalewane na talerzu gorącym mlekiem. W świątecznym menu znajduje się też wiele rybnych potraw, głównie z łososia i śledzia (m.in. śledzie ➤

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.

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

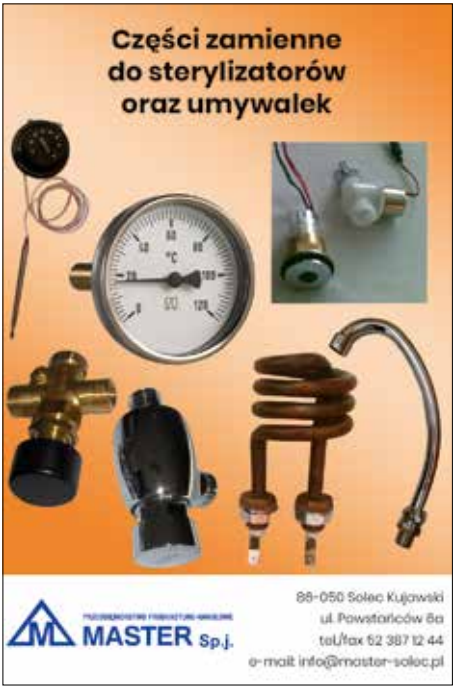
Wózko-wanny

z otrębami, solone łososiowe grzbiety). Mniej popularna, choć również tradycyjna, jest pieczona wielkanocna **szynka**. Na deser nie może zabraknąć tortu marcepanowego, który jest uwielbiany zarówno przez dzieci, jak i dorosłych.

Węgry

Węgierska nazwa Wielkanocy **-** *Húsvét* **-** oznacza przyjęcie, dopuszczenie do siebie mięsa i mięsnych potraw, zezwolenie na ich spożywanie po 40-dniowym poście. Pochodzi od wyrazu *hus* oznaczającego mięso. Na Węgrzech Wielkanoc obchodzona jest od końca XI wieku. Przez stulecia ukształtowały się pewne zwyczaje, które dotrwały do dziś. Od lat tradycją jest święcenie pokarmów na porannej wielkanocnej mszy: chleba, **szynki** i **wyrobów z baraniny** (jagnięcia). Dawniej święconemu jadłu i jego ostatkom przypisywano magiczne znaczenie, m.in. kości ze święconej szynki wieszano na drzewach owocowych, aby rodziły one potem więcej owoców. Jedno ze starych węgierskich przysłów mówi, że „bez **szynki** nie ma Wielkanocy", stąd w wielu domach jest to najważniejsza potrawa tych świąt. Węgierska szynka najlepiej smakuje ze świeżo utartym chrzanem. Do tradycyjnych węgierskich potraw wielkanocnych należą również dania z **jagnięciny**, na czele z esencjonalną **zupą z głowy jagnięcia**. Na całym terytorium Węgier piecze się smakowite, rumiane **udźce baranie**, często faszerowane i smaży **panierowaną jagnięcinę**. Do typowego jadłospisu należy również ***pörkölt*** **-** potrawa z wieprzowiny podobna do bogracza, przyrządzana w żeliwnym kociołku z pokrywą, podawana z żytnim ➤

REKLAMA



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

INNOWACYJNE ROZWIĄZANIE DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO I SPOŻYWCZEGO

FIRMA KA-GRA

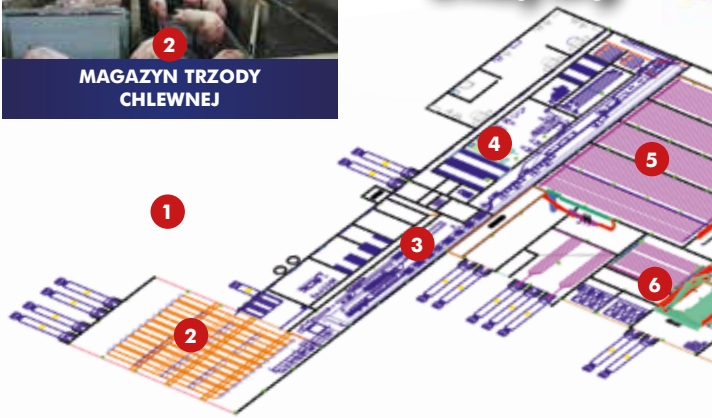
Jest wiodącym na polskim rynku dystrybutorem towarów niezbędnych w przemyśle mięsnym. Swą prestiżową pozycję zdobyliśmy oferując klientom wieloletnie doświadczenie – istniejemy od 1989 r. Kompleksowe usługi najwyższej jakości, szeroką gamę oferowanych produktów, profesjonalizm oraz ogólnopolski zasięg 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.

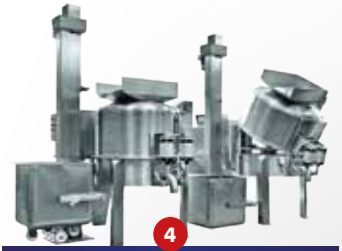
1 SYSTEM ZARZĄDZANIA PRODUKCJĄ

2 MAGAZYN TRZODY CHLEWNEJ

Radosnych i spokojnych Świąt Wielkiej Nocy

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**

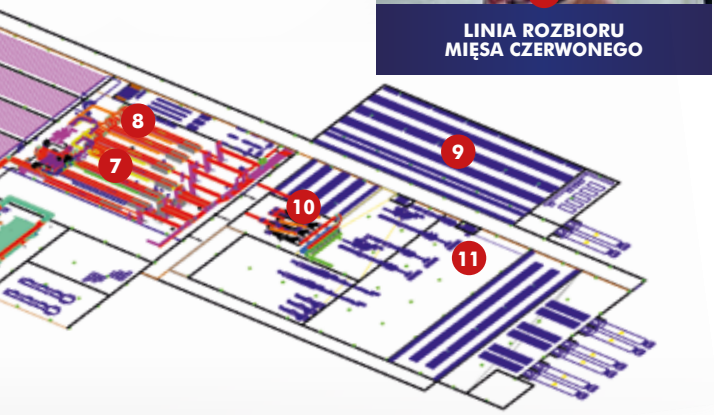
KA-GRA

DEZYNFEKCJA COVID-19

Więcej o dezynfekcji przeczytasz na stronie 39 W DZIALE NOWOŚCI

LINIA ROZBIORU MIĘSA CZERWONEGO

URZĄDZENIA DO UTRZYMANIA HIGIENY PRACOWNIKÓW I NARZĘDZI PRACY



MAGAZYN PEŁNYCH POJEMNIKÓW

WEWNĄTRZZAKŁADOWY TRANSPORT POJEMNIKÓW

KOMPONENTY DO PRODUKCJI

WYROBY ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

Tradycje wielkanocne w krajach europejskich są różne, ale święta łączy jedno: jest to czas spędzany z rodziną.

chlebem lub zacierkami oraz **paprykarz z baraniny**.

Do przygotowania węgierskiego **udźca jagnięcego faszerowanego *Töltött báránycomb*** potrzebne są: udziec barani, wątróbka (barania), mi lub wykałaczkami (można zaszyć). Udziec ułożyć w brytfannie, polać olejem i piec w temperaturze około 180-190°C do miękkości. Powierzchnia upieczonego mięsa powinna być rumiana i chrupiąca. W czasie pieczenia często polewać sosem. Od czasu do czasu, można polewać winem lub piwem, przyprawionymi bazylią, lubczykiem, rozmarynem, tymiankiem (bardzo dobrze sprawdza się polski pieprz ziołowy), co uzupełni ubytek sosu i poprawi smak potrawy.

REKLAMA

Włochy

Włochom Wielkanoc kojarzy się przede wszystkim z uroczystą mszą na Placu Św. Piotra w Watykanie, pod przewodnictwem papieża, która zakończona jest błogosławieństwem *Urbi et Orbi*. Wielkanoc Włosi spędzają w domu, delektując się winami i bardzo słodkimi przysmakami cukierniczymi. Ponieważ symbolem Wielkanocy we Włoszech jest baranek, w Niedzielę Wielkanocną na włoskich stołach króluje głównie **barania pieczeń** z rozmarynem i czosnkiem lub **pieczone jagnię** podawane z karczochami, lub szparagami. Nie może zabraknąć także tradycyjnej włoskiej *Colomby* (gołębicy), czyli puszystej babki, ➤

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

Koszyk Pisanek 2021 r

1 Koszyk kolorowych Pisanek
8x30m= 240 mb kolorowych osłonek

Zamówione osłonki wysyłamy spedycją DPD.

Posiadamy na magazynie szeroki wybór:

Mocne worki do pojemników Euro
bez "ZAKŁADEK"
- do mrożenia lub "jednorazowe"

e-mail: biuro@sollid.pl

nadziewanej migdałami, kawałkami czekolady, kształtem przypominającej gołębia w locie. Ciekawostką jest, że nie wszystkie świąteczne ciasta we Włoszech są podawane na słodko **-** w Lombardii i Ligurii podaje się specjalne wielkanocne **torty z szynką** i serem. Drugi dzień Świąt Wielkiej Nocy we Włoszech spędza się zwykle na łonie natury, a w piknikowym koszyku króluje ***prosciutto di Parma***, czyli szynka parmeńska. To prawdziwy klejnot kulinarnej tradycji Włoch. Ta szlachetna wędlina swój delikatny słodkawy smak zawdzięcza wyjątkowemu mikroklimatowi rejonu Parmy oraz kunsztowi producenta. Produkowana jest jedynie na terenie prowincji Parmy, z mięsa świń urodzonych i hodowanych we Włoszech. W trwającym 12 miesięcy procesie jej dojrzewania stosuje się wyłącznie sól. Szynka parmeńska jest produktem naturalnym, cechuje się szczególnie delikatnym i subtelnym smakiem najlepiej wyczuwalnym, gdy wędlinę pokroi się w bardzo cienkie plastry.

Tradycje wielkanocne w krajach europejskich są różne, ale święta łączy jedno: jest to czas spędzany z rodziną, moment wyciszenia, zapomnienia o codziennych problemach. Z okazji zbliżających się Świąt Wielkanocnych życzę Państwu przede wszystkim zdrowia, a także wielu pyszności na stole i radosnego biesiadowania z bliskimi! ■

Literatura

1. Borek-Daruk M. 2010. Wielkanocne mięsne przysmaki Europy. Gospodarka Mięsna 3,9.
2. Drewniak M. 2006. Przewodnik kulinarny PASCAL Włochy, Wydawnictwo Pascal, Bielsko-Biała.
3. Gałuszka E., Drewniak M. 2007. Przewodnik kulinarny PASCAL Francja, Wydawnictwo Pascal, Bielsko-Biała.
4. Malusi M., Wojciechowska A., Drewniak M. 2007. Przewodnik kulinarny PASCAL Chorwacja, Wydawnictwo Pascal, Bielsko-Biała.
5. Szymanderska H. 2009. Wielkanoc dookoła Polski. Przegląd Gastronomiczny 4, 10-11.
6. Świdzińska S., Świdziński M., Drewniak M. 2007. Przewodnik kulinarny PASCAL Węgry, Wydawnictwo Pascal, Bielsko-Biała.
7. Kulinarne zwyczaje wielkanocne w Europie, https://zwierciadlo.pl/lifestyle/kulinarne-zwyczaje-wielkanocne-w-europie
8. Tradycyjne dania wielkanocne w Europie, https://blog.wygodatravel.pl/tradycyjne-dania-wielkanocne/
9. Wielkanoc na Węgrzech, https://niezalezna.pl/39923-wielkanoc-na-wegrzech
10. Zwyczaje wielkanocne w Chorwacji, https://traveliger.pl/europa-chorwacja/zwyczaje-wielkanocne-w-chorwacji.html
11. https://www.austria.info/pl/informacje-ogolne/austriacka-kuchnia/austriackie-przepisy-kulinarne/wielkanocna-szynka
12. http://prota.extra.hu/zwyczaje_wielkanoc.php
13. http://prota.extra.hu/zwyczaje_wielkanoc.php#baranycomb
14. https://skandynawia.net.pl/wielkanoc-w-szwecji/

Wesołego Alleluja

TERMPOL®

PRODUCENT CZUJNIKÓW TEMPERATURY

Radości i rodzinnej atmosfery

NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO — PRODUKT Z ATESTEM PZH

KONKURENCYJNE CENY
12 MIESIECY GWARANCJI

PRODUKCJA CZUJNIKÓW DLA PRZEMYSŁU I PRODUKCJI SPOŻYWCZEJ WG WZORÓW WŁASNYCH LUB POWIERZONYCH PRZEZ KLIENTA

MATERIAŁ 1H18N9T TYP Pt-100, Pt-500, Pt-1000 Fe-konst, NiCr-Ni, PtRh-Pt

PRODUKCJA CZUJNIKÓW - ZASTOSOWANIE

- komory wedzarnicze (czujniki batonu lub komory)
- dymogeneratory
- piece przemysłowe, piekarnicze
- kutry
- urządzenia pakujące

DYSTRYBUCJA APARATURY KONTROLNO-POMIAROWEJ:

- regulatory temperatury
- rejestratory temperatury
- sterowniki do komór wędzarniczych, kotłów, parzelników
- systemy rejestracji pomiarów

P.P.H.U Termpol S.C. producent czujników temperatury
ul. Wrocławska 32, 55- 095 Mirków k/Wrocławia
tel./fax: + 48 71 326 03 20, kom: +48 601 776 137,
termpol@termpol.com.pl | www.termpol.com.pl

AMPERO THERMOTEST

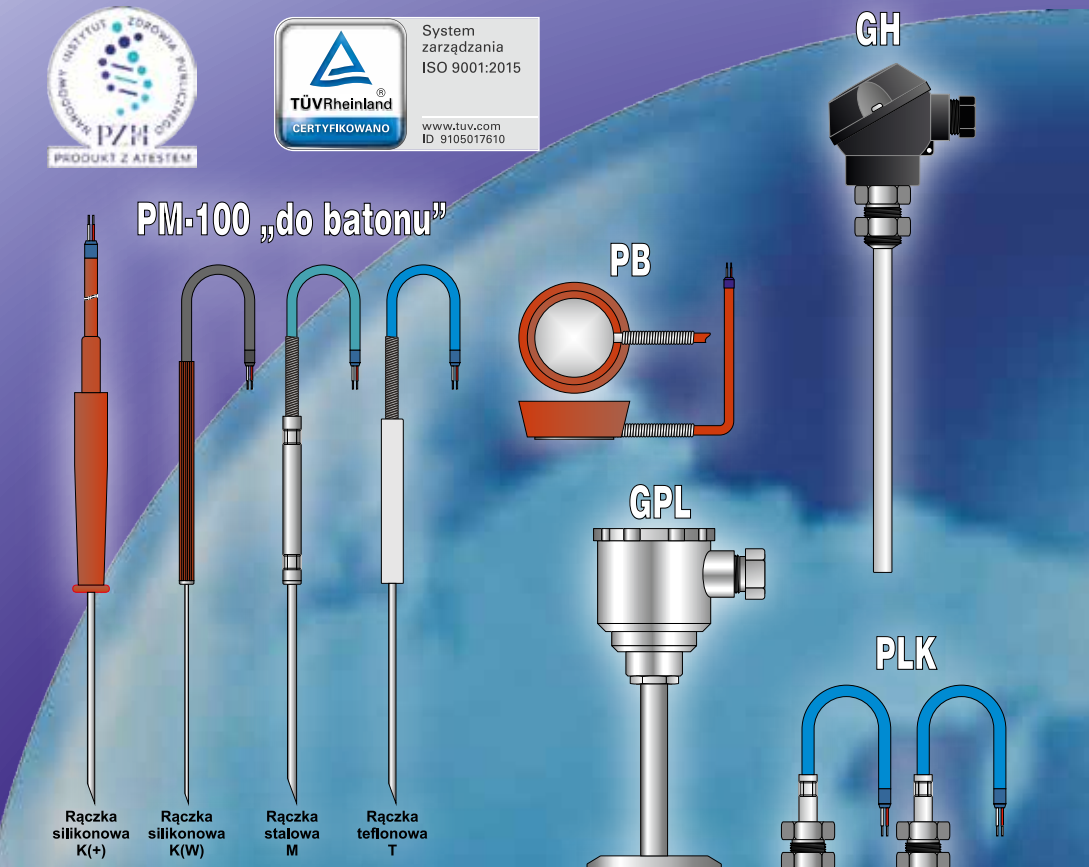
Spółka z o.o.

PRODUKT Z ATESTEM

System zarządzania ISO 9001:2015

TÜVRheinland CERTYFIKOWANO

www.tuv.com ID 9105017610



Oferujemy czujniki temperatury do wszystkich typów i rodzajów urządzeń, a w szczególności do: wędzarni, pieców, chłodni, mieszalników itp.
W wykonaniu: Pt100, Pt500, Pt1000, K (NiCr-NiAl), J (Fe-CuNi), T (Cu-CuNi) itp.

www.ampero.com.pl

AMPERO THERMO-EST Spółka z o.o.

40-301 Katowice, ul. Budowlana 5G
tel./fax 32 203 82 57, 32 258 65 79, tel. kom. 603 950 935
e-mail: ampero@ampero.com.pl

PRODUCENT CZUJNIKÓW I APARATURY DO POMIARU TEMPERATURY

ZDROWYCH WESOŁYCH ŚWIĄT WIELKANOCNYCH

Oferujemy szeroką gamę mierników i regulatorów temperatury:

- mierniki i regulatory tablicowe, pojedyncze i podwójne
- wskaźniki i regulatory naścienne IP 67, pojedyncze i podwójne
- mierniki bateryjne IP 67
- przetworniki

www.ampero.com.pl

TRENDY KONSUMENCKIE I POTRZEBY WSPÓŁCZESNEGO KLIENTA

mgr inż. Weronika Zduńczyk
dr inż. Katarzyna Tkacz
dr hab. inż. Monika Modzelewska-Kapituła, prof. UWM

Katedra Technologii i Chemii Mięsa, Wydział Nauki o Żywności,
Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

Branża spożywcza, podobnie jak każda inna branża, zmaga się ze stale ewoluującymi oczekiwaniami konsumentów. Nieustannie pojawiają się nowe trendy, które wyróżniają się na tle innych. Współcześni konsumenci są osobami wymagającymi, o wysokiej świadomości, aktywnie poszukującymi informacji, wrażliwymi na aspekty związane ze środowiskiem naturalnym oraz o krytycznym stosunku do dostępnej oferty rynkowej. Jak szybko branża spożywcza jest w stanie dostosować się do nowych trendów, w głównej mierze zależy od tego, czy jest w stanie zmienić dotychczasowe podejście do konsumenta i traktować go jako cennego partnera w interesach [Tkaczyk i Kołuda, 2017].

Konflikt: tradycja vs nowoczesność

Występowanie konfliktu w układzie tradycja – nowoczesność to nieodzowny czynnik kształtujący sektor żywnościowy. Współczesność w żaden sposób nie może pominąć tradycji, która przecież także ewoluuje i się zmienia. W przypadku produktów żywnościowych, gdzie cykl życia produktu jest stosunkowo długi, współczesny konsument ma możliwość dokonywania stosownych porównań okresowych, oceniając coś nowego w odnie-

sieniu do dobrze znanego mu produktu. Dotyczy to również kwestionowania jakości dzisiejszej żywności, choćby ze względu na obecność w niej składników powszechnie uznanych za niepożądane, takich jak np. surowce GMO czy szeroko rozumiane dodatki do żywności. Dodatkowo konflikt wynika również z cen, jakie osiąga żywności tradycyjna i konwencjonalna. Masowa produkcja z wykorzystaniem wysokowydajnych technologii produkcyjnych powoduje, że współczesne produkty żywnościowe są tańsze od produktów tradycyjnych, wytwarzanych metodami rzemieślniczymi. Wyroby tradycyjne produkowane w małych partiach, są produktami mniej dostępnymi, przez co często stają się bardziej pożądane dla wybranych grup konsumentów.

Powyższe czynniki wskazują na wyższość żywności tradycyjnej w porównaniu do nowoczesnej żywności – żywności, która wraz z rozwojem przemysłu, wykazuje wiele właściwości zupełnie obcych żywności tradycyjnej. ➤

„Inność" tej grupy żywności widoczna jest m.in. w ograniczeniu składników niekorzystnych dla zdrowia człowieka (np. tłuszczów czy wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych), wzbogacaniu w składniki odżywcze, jak pro- i prebiotyki, witaminy, błonnik, składniki mineralne, czy w formie sprzedażowej do łatwego i szybkiego podania. W takiej sytuacji powstaje trudne pytanie: co stanowi o rzeczywistej wartości produktu, który zaspokoi naszą podstawową potrzebę? Niestety, nie ma na nie jednoznacznej odpowiedzi. W tym wypadku należy pamiętać, iż wybory konsumenckie to szereg zmiennych, łączących preferencje ze świadomością, jak i z możliwościami przede wszystkim tymi dochodowymi [Kowalczyk, 2019].

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

Trendy

Ostatnie miesiące spowodowały, że ludzie bardziej niż dotychczas dbają o zdrowie i odporność, dlatego jeszcze bardziej zaczęto poszukiwać produktów prozdrowotnych. Przez najbliższy czas konsumenci będą sięgać po produkty budzące zaufanie, będące autentyczne i wiarygodne. Firma Innova Market Insights, specjalizująca się w przewidywaniu i prezentowaniu trendów żywieniowych zaprezentowała swój coroczny raport Top Ten Trends, który dostarcza najnowszych informacji o bieżących oczekiwaniach i wymaganiach konsumentów. Na rysunku 1 przedstawiono 10 najważniejszych trendów, które będą nam towarzyszyły w 2021 roku - niektóre z nich, pokrywające się ze spostrzeżeniami innych specjalistów, zostały szerzej omówione w dalszej części artykułu. ➤

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

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.**

Przejrzystość triumfuje

Badania konsumenckie dowodzą, że sześciu na dziesięciu konsumentów na całym świecie jest zainteresowanych informacjami o pochodzeniu żywności. Aby sprostać wymaganiom konsumentów dotyczących etyki, ochrony środowiska i czystej etykiety, kluczowe znaczenie będzie mieć zwiększenie przejrzystości. Wprowadzenie i połączenie nowych technologii pakowania, z kreatywnym przekazem informacji o produkcie, zbliżą producentów do sukcesu. Od dawna poszerzający się trend „czystej etykiety" to wynik zwiększającej się świadomości konsumentów i chęć prowadzenia zdrowszego stylu życia. Aspekt ten obejmuje szeroko pojęty dobrostan ludzi/zwierząt, ograniczenie spożycia produktów zwierzęcych na korzyść odżywiania roślinnego, przejrzystość łańcucha dostaw i zrównoważone zaopatrzenie [Green, 2020].

Analizując zachowania konsumentów na rynku mięsa i wędlin można zauważyć, że minęły już czasy, kiedy polski konsument był nastawiony na produkty najtańsze i akceptował najniższą jakość. Zgodnie z trendem, konsument zwraca uwagę przede wszystkim na jakość tego, co kupuje. Wyroby z „czystą etykietą" dają poczucie kontroli nad składem i pochodzeniem żywności oraz nad jej oddziaływaniem na zdrowie. Można więc powiedzieć, że „czysta etykieta" modyfikuje skład żywności, eliminując z niego sztuczne barwniki, ulepszacze, środki konserwujące czy tzw. wzmacniacze smaku. Co więcej, w trakcie produkcji wyrobów z „czystą etykietą" powstaje mniej niebezpiecznych ➤

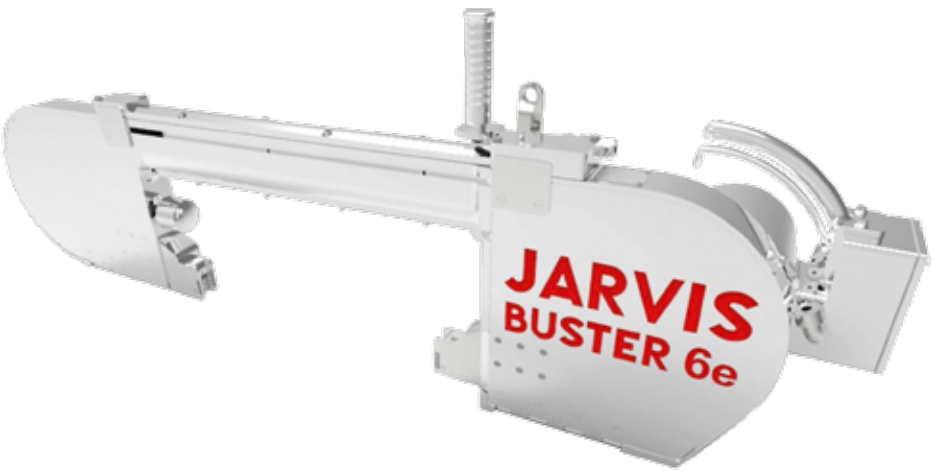
REKLAMA

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

odpadów z korzyścią dla środowiska naturalnego [Rawa, 2016].

Królestwo roślin

Definicja „roślinne" stale ewoluuje, w miarę globalnie poszerzających się trendów roślinnych. Rosnąca popularność żywności roślinnej będzie zwiększać popyt na białka roślinne w nowych formatach i stwarzać możliwość produkcji bardziej wyrafinowanych alternatyw dotychczasowych produktów. Biorąc pod uwagę troskę o dobrostan zwierząt i zrównoważony rozwój, trend sięgania po żywność roślinną może zostać jeszcze szybciej zrewolucjonizowany poprzez upowszechnienie stosowania nowych technologii. Konsumenci częściej sięgając po alternatywne produkty na bazie białka roślinnego, kierują się chęcią zadbania o zdrowie, wprowadzeniem różnorodności do diety oraz poznaniem nowych smaków [Green, 2020]. Dieta roślinna staje się powoli standardem, a nie tylko chwilowym trendem. Świa- ➤

REKLAMA

NOWOŚCI

KONTROLOWANY PROCES MYCIA RĄK DZIĘKI UMYWALCE TYPU 20590

KA-GRA

Skuteczną ochronę przed wirusami, bakteriami lub zarazkami można uzyskać dzięki profesjonalnemu systemowi higieny rąk.

Umywalka do mycia rąk typ 20590 umożliwia kontrolowany przebieg procesu w celu zapewnienia higieny rąk. Kontrola dostępu składa się ze **śluzy higienicznej Inlet Control typ 23740** z kołowrotkiem obrotowym lub bramką uruchamianą automatycznie dopiero po całkowitym umyciu i wysuszeniu rąk oraz kontrolowanej dezynfekcji rąk. Proces czyszczenia jest wizualizowany w przyjazny dla użytkownika sposób za pomocą lampy LED z ikoną, która ułatwia zrozumienie procesu mycia.

Umywalka Typ 20590

Śluza higieniczna z umywalką Typ 20590 i Inlet Control Typ 23740

KORZYŚCI:

- Bezkontaktowy, sterowany czujnikiem przebieg procesu,
- Liczne programowalne opcje ustawień,
- Wizualizacja poszczególnych kroków za pomocą lampki sygnalizacyjnej LED,
- Konstrukcja umywalki z głęboką miską i nisko osadzonymi armaturami dla uniknięcia rozpryskiwania się wody, idealna do suchych obszarów,
- Suszenie rąk za pomocą wydajnej suszarki Turbo Trock, opcjonalnie z filtrem F8,
- Możliwość podłączenia urządzeń rejestrujących czas.

CHĘTNIE DORADZIMY SZCZEGÓŁOWO W CELU STWORZENIA OFERTY ODPOWIEDNIEJ DLA TWOICH POTRZEB!

Zespół Ka-Gra
tel: **22 812-40-84**
e-mail: **biuro@ka-gra.com.pl**
www: **ka-gra.com.pl**

KA-GRA

zapewnia bezpieczną higienę personelu przy wejściu na produkcję!

10 trendów 2021 roku

Rysunek 1.
10 trendów żywieniowych przewidywanych w 2021 roku
Opracowanie własne na podstawie „Transparency Triumphs" Tops 2021 Trends List", [Green, 2020].

domi konsumenci szukają produktów dobrych dla zdrowia, stanowiących balans pomiędzy mięsem i warzywami. Obserwuje się wzrost globalnego rynku zamienników mięsa. Coraz popularniejsze stają się roślinne odpowiedniki kabanosów i kiełbasek, suszonego mięsa wołowego, a także burgery czy mięso wołowe i sznycle drobiowe wyprodukowane na bazie białka pszennego i grochowego [Markowska i Polak, 2020]. ➤

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

> **Badania konsumenckie dowodzą, że sześciu na dziesięciu konsumentów na całym świecie jest zainteresowanych informacjami o pochodzeniu żywności.**

Jednym z przykładów najnowocześniejszych produktów opartych na białkach roślinnych jest roślinny zamiennik kurczaka wyprodukowany z orzeszków ziemnych. Chiński start-up Haofood wprowadzający na rynek roślinną alternatywę dla kotletów z kurczaka, miał na celu stworzenie produktu, który nie byłby oparty na soi, a na „szerokiej gamie białek roślinnych" [Vegenews.com, 2021].

„Szyte ma miarę"

Konsumenci, poszukując żywności i napojów, które będą pasować do ich indywidualnego stylu życia, w centrum uwagi zaczęli stawiać spersonalizowane odżywianie. Oczekują „szytego na miarę" podejścia do jedzenia, co wiąże się z produkcją nowoczesnej żywności z wykorzystaniem przełomowych technologii, pojawianiem się nowych, innowacyjnych produktów charakteryzujących się pobudzającymi doświadczeniami sensorycznymi [Green, 2020]. Indywidualne podejście do kwestii odżywiania połączone jest z szerszym korzystaniem z osiągnięć dietetyki wśród większej części społeczeństwa.

Nowa strategia żywieniowa

Konsumenci mogą jeść, co chcą, kiedy i gdzie chcą. Chętniej sięgają po produkty wygodne, dostarczające bogatszych doznań i łatwej przyjemności. Tradycyjna gościnność zostaje wyparta, szczególnie w związku z Covid-19, który zmusił konsumentów do pozostawania w domu i eksperymentowania oraz rozwijania własnych umiejętności kulinarnych. Ostatnie miesiące zmieniając dotychczasowe przyzwyczajenia kulinarne Polaków, pokazały, że konsumenci poszukują również wygodnych rozwiązań, w tym także w obszarze dań gotowych. Coraz częstsze gotowanie w domu, na szczęście przyczynia się również do wykorzystywania ➤

Autoryzowany serwis
Oryginalne części zamienne
Generalne remonty maszyn

www.ti-ma.pl

TI-MA Gdańsk Sp. z o.o.

marka z ponad 35 LAT letnią tradycją od Rudolf Thielmann

80-395 Gdańsk
ul. Opolska 8
tel.: (+48 58) 556 43 29
fax.: (+48 58) 558 03 79
e-mail: sekretariat@ti-ma.pl

REX TECHNOLOGIES · LASKA · Inject Star · BAADER Food Processing Machinery · holac · AUTOTHERM · LOMA SYSTEMS · sairem · KNECHT · interVac · SCHÄLOMAT · MAJA PART OF marel · HENKOVAC · PEBÖCKGROUP inventing purity · Schomaker Convenience Technik GmbH · CLIP SYSTEMS A SEWA brand · FOOD TECHNOLOGY THIELMANN

bardziej wyszukanych składników, co skutkuje nowymi doznaniami kulinarnymi [Portalspozywczy.pl, 2021].

Wygodnym sposobem na uzyskanie wrażeń kulinarnych i smakowych w domu jest sięgnięcie po produkty restauracyjne. Wraz z rosnącą liczbą restauracji oferujących dostawy, konsumenci mają teraz bezpośredni dostęp do wielu produktów specjalistycznych, które wcześniej były dostępne tylko poprzez gastronomię. Lockdown i przymusowa kwarantanna sprawiły, że rynek dostaw restauracyjnych zyskał na popularności, dając szeroką możliwość kulinarnych doznań w domu [horecatrends.pl, 2021].

W zgodzie z systemem immunologicznym

Dotychczas większość społeczeństwa nie zwracała szczególnej uwagi na składniki diety stymulujące układ odpornościowy, któ-

REKLAMA

rych niedobory mogą wpływać na zwiększoną podatność na zakażenia. Jednak niepokój wynikający z obecnej sytuacji na świecie zachęcił konsumentów do zmiany swoich priorytetów i większą dbałość o swoją odporność. Wzrastające obawy o funkcjonowanie układu odpornościowego przyczyniają się do częstszego poszukiwania żywności i napojów, które będą wspierać zdrowie. Prawdopodobnie zwiększy się popularność składników żywności wzmacniających odporność, częściej będziemy przeglądać publikacje dotyczące badań naukowych oraz interesować się rolą mikrobiomu i spersonalizowanego odżywiania jako sposobu na wzmocnienie odporności. Odpowiednio zbilansowana dieta pomaga wzmacniać procesy odpornościowe, zmniejszając tym samym częstość występowania infekcji [Kościej i in., 2017; Oleksy, 2020].

Jak podchodzimy do wyboru mięsa?

Preferencje związane z wyborem i zakupem spożywanego mięsa zależne są od wielu czynników. Na wybory dokonywane przez konsumentów obok tradycji, historii i kultury duży wpływ mają również media i kształtowane przez nie trendy. Wzrost świadomości konsumentów uzależniony jest od dostępu do aktualnej wiedzy, chęci zadbania o zdrowie wraz z zastosowaniem norm i zaleceń żywieniowych [Moskal i Michalska, 2017]. Cały proces wyboru mięsa przez danego konsumenta zależy zarówno od pierwszej wzrokowej oceny cech mięsa (np. stopnia otłuszczenia, barwy, wielkości), jak i całego kontekstu, jaki tworzą warunki w miejscu zakupu (np. oświetlenie, czystość i estetyka ekspozycji) [Połom i Baryłko-Piekielna, 2004].

Wiele badań przeprowadzonych wśród konsumentów pozwoliło na określenie najważniejszych wskaźników i klasyfikację kryteriów, którymi kierują się oni podczas wyboru mięsa i produktów mięsnych – tabela 1. Nadal jako główne kryterium konsumenci określają jakość, ściśle powiązaną z walorami smakowymi [Cyrek i in., 2016]. Jednocześnie warto zwrócić uwagę na kolejne wymieniane kluczowe czynniki, które wpływają na decyzje polskich konsumentów przy zakupie mięsa, takie jak cena i rekomendacje rodziny ➤

KRYTERIA MAJĄCE NAJWIĘKSZE ZNACZENIE PODCZAS WYBORU MIĘSA KULINARNEGO:

1. jakość
2. cena
3. rekomendacje rodziny i znajomych
4. wartość odżywcza
5. opinie na rynku
6. pochodzenie
7. aktualne promocje
8. rozpoznawalność marki
9. certyfikaty

Tabela 1.
Najważniejsze kryteria wyboru przez konsumentów mięsa kulinarnego

i znajomych. Racjonalne wybory konsumentów mogą zatem wydawać się kompromisem między zadowalającą jakością a akceptowalną ceną [Pawlonka, 2017].

Postawy żywieniowe konsumentów dotyczące produktów pochodzenia zwierzęcego są zróżnicowane. Spowodowane jest to między innymi mnogością występujących bodźców podczas zakupów. Poza licznymi czynnikami, takimi jak cechy fizyczne, chemiczne i kulinarne mięsa, osobiste upodobania, dochody czy zalecenia i rekomendacje organizacji zajmujących się problematyką wyżywienia ludności, wpływ na decyzje zakupu, a w konsekwencji spożycie tych produktów, mają również zaistniałe w ostatnich latach negatywne zdarzenia związane z branżą mięsną. Duże znaczenie miało wystąpienie wielu chorób wśród zwierząt rzeźnych, tj.: „ptasia grypa", „afrykański pomór świń" (ASF) czy choroba „wściekłych krów". Poza tym uwadze konsumentów nie umknęły wydarzenia związane z nieświeżym drobiem mytym w supermar-

ketach, z fałszowaniem składów produktów z mięsem wołowym poprzez domieszkę koniny oraz zbyt wysokie poziomy antybiotyków w organizmach zwierząt [Murawska, 2016].

Mięso ekologiczne

Współczesne podejście konsumenta do żywności gwałtownie się zmienia, co jest spowodowane wzrostem świadomości w zakresie wpływu sposobu odżywiania na kondycję organizmu. Coraz częściej można spotkać się ze stwierdzeniem, że żywność powstała w warunkach zbliżonych do naturalnych, w pełni zaspokoi oczekiwania konsumentów [Dolatowski i in., 2011]. Wzrastające zainteresowanie produktami ekologicznymi, w których istotne miejsce zajmują mięso i przetwory mięsne, wymaga od producentów żywności odejścia od produkcji konwencjonalnej, prowadzonej w sposób intensywny, nierzadko z użyciem metod i pasz budzących zastrzeżenia konsumentów. Rolnictwo ekologiczne obecnie stanowi jedną z najszybciej rozwijających się gałęzi rolnictwa na świecie, a w szczególności w Unii Europejskiej [Barłowska i in., 2017; Makała, 2019]. Zrównoważona, przyjazna środowisku produkcja żywności, bez użycia GMO oraz antybiotyków, powinna być głównym wyznacznikiem dla większości producentów żywności chcących zaspokoić rosnące oczekiwania konsumentów. Poszerzenie stanu wiedzy o jakości żywności produkowanej w sposób ekologiczny, pozwalający ograniczyć jej negatywny wpływ na środowisko naturalne, pozwoli na popularyzację produktów organicznych (np. mięsa wieprzowego) w szerszym gronie odbiorców [Barłowska i in., 2017].

> **Ostatnie miesiące spowodowały, że ludzie bardziej niż dotychczas dbają o zdrowie i odporność, dlatego jeszcze bardziej zaczęto poszukiwać produktów prozdrowotnych.**

Podsumowanie

Aktualnie trendy i potrzeby konsumentów zmieniają się w zawrotnym tempie. Bez względu na obecną ➤

sytuację, duży wpływ na preferencje polskich konsumentów ma wiecznie trwający konflikt tradycji z nowoczesnością. Mimo tego poszukujemy stale to nowych i łatwo dostępnych doznań smakowych, zarówno w branży gastronomicznej, produkcyjnej, jak i detalicznej. Podstawą dążenia do poznawania coraz to nowszych produktów żywnościowych jest chęć zaspokojenia podstawowych potrzeb, wraz z zachowaniem ich wysokiej jakości i wartości odżywczej. Panującym trendom sprzyja m.in. szeroka gama różnorodnych surowców, innowacyjne technologie produkcji oraz obecna sytuacja związana z Covid-19, wpływająca na coraz większe znaczenie żywności prozdrowotnej. ■

Literatura

1. Barłowska J., Wolanciuk A, Idec J., 2017, Rolnictwo ekologiczne w Polsce na tle Unii Europejskiej i świata, Przegląd Hodowlany, 2, 1-4.
2. Cyrek P., Grzybek M., Makarski S., 2016, Kreowanie jakości handlowej artykułów żywnościowych, Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, 60-71.

REKLAMA

3. Dolatowski Z.J., Jachacz L., Nowaczyk A., Skwarek M., Solska E., Wójciak K., Kołożyn-Krajewska D., Szydłowska A., Zielińska D., Neffe-Skocińska K., Krajmas P., 2011, Ekologiczne metody przetwórstwa mięsa i wyrobu produktów mięsnych bez stosowania dodatków azotanów i azotynów z uwzględnieniem wydłużania trwałości przechowalniczej tych produktów, Sprawozdanie z badań podstawowych na rzecz rolnictwa ekologicznego w roku 2011, KTMiZJ, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie.
4. Green M., 2020, ,,"Transparency Triumphs" Tops 2021 Trends List" https://www.foodingredientsfirst.com/twofi/december-2020-consumer-trends.html [dostęp: 01.01.2021 r.]
5. Kościej A., Skotnicka-Graca U., Ozga I., 2017, Rola wybranych czynników żywieniowych w kształtowaniu odporności dzieci, Probl Hig Epidemiol, 98(02), 110-117.
6. Kowalczyk S., 2019, Konflikt: tradycja versus nowoczesność na przykładzie żywności, Kwartalnik Nauk o Przedsiębiorstwie, 53(4), 31-40.
7. Makała H., 2019, Charakterystyka żywności ekologicznej pochodzenia zwierzęcego i czynników jej wyboru przez konsumentów, Przemysł Spożywczy, 73, 33-38.
8. Markowska J., Polak E., 2020, Trendy w produkcji żywności, Przemysł Spożywczy, 74, 25-30.
9. Moskal M., Michalska G., 2017, Preferencje konsumentów związane z zakupem i spożywaniem mięsa, Wiadomości Zootechniczne, 4, 10-21.
10. Murawska A., 2016, Uwarunkowania postaw konsumentów wobec produktów mięsnych, Zeszyty Naukowe SGGW, 113, 159-171.
11. Oleksy K., 2020, Najważniejsze trendy w żywności i napojach w 2021 r. Motorem innowacji w branży spożywczej,

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

2021 tematy wiodące

04 KWIECIEŃ
Tradycyjne szynki pasteryzowane.
Ekologiczne alternatywy dla mięsa.

05 MAJ
Peklowanie mięsa – korzyści i konieczność stosowania.
Wykorzystanie mięsa odkostnionego mechanicznie.

06 CZERWIEC
Plastyczność a jakość mięsa.

07 LIPIEC
Białko roślinne czy zwierzęce – które lepsze?
Czy istnieje ekologiczne mięso?

PLAN WYDAWNICZY

https://foodfakty.pl/najwazniejsze-trendy-w-zywnosci-i-napojach-w-2021-r-motorem-innowacji-w-branzy-spozywczej [dostęp: 01.01.2021 r.]

12. Pawlonka T., 2017, Kluczowe determinanty wyboru i zakupu mięsa oraz produktów przetwórstwa mięsnego w opinii konsumentów polskich i austriackich, Handel wewnętrzny, 3(368), 383-395.
13. Połom A., Baryłko-Piekielna N., 2004, Analiza czynników decydujących o preferencjach polskich konsumentów mięsa wieprzowego, Żywność. Nauka. Technologia. Jakość., 3(40), 7-23.
14. Rawa Ł., 2016, Rośnie popularność produktów z „czystą etykietą", Wiadomości Handlowe, https://www.wiadomosci-handlowe.pl/artykul/rosnie-popularnosc-produktow-z-czysta-etykieta/1 [dostęp: 15.01.2021 r.]
15. Rok 2020 dobry dla food delivery (raport), https://www.horecatrends.pl/delivery/117/rok_2020_dobry_dla_food_delivery_raport,6889.html [dostęp: 16.02.2021 r.]
16. SuperBrob: Milenialsi napędzają wzrost spożycia mrożonych dań gotowych, https://www.portalspozywczy.pl/mieso/wiadomosci/superdrob-milenialsi-napedzaja-wzrost-spozycia-mrozonych-dan-gotowych,194741.html [dostęp: 03.02.2021 r.]
17. Tkaczyk S., Kołuda J., 2013, Nowe trendy konsumenckie a sukces organizacji, Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego w Siedlcach, 97, 23-41.
18. Vegenews.com, 2021, Chiński start-up opracował zamiennik kurczaka z orzeszków ziemnych. https://www.portalspozywczy.pl/zywnosc-roslinna/wiadomosci/chinski-start-up-opracowal-zamiennik-kurczaka-z-orzeszkow-ziemnych,194889.html [dostęp 04.02.2021 r.]

OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI
2021
tematy wiodące

08 SIERPIEŃ
Bakteryjne kultury startowe poprawiające bezpieczeństwo wyrobów mięsnych.
Czy owady zastąpią mięso?

09 WRZESIEŃ
Podrobowe konserwy sterylizowane.

10 PAŹDZIERNIK
Nowoczesne metody pakowania.

11 LISTOPAD
Kaszanki w polskiej tradycji kulinarnej.

12 GRUDZIEŃ
Wpływ olejków eterycznych na trwałość mięsa.

PREPARATY FUNKCJONALNE O WŁAŚCIWOŚCIACH KSZTAŁTUJĄCYCH STRUKTURĘ I TEKSTURĘ WYROBÓW ORAZ POPRAWIAJĄCE EKONOMIKĘ PRODUKCJI

Preparatami doskonale wpisujacymi się we właściwości kształtujace strukturę i teksturę wyrobów mięsnych sa karageny i alginiany.

Firma **EUROGUM POLSKA** Sp. z o.o. która należy w 100% do duńskiej firmy **EUROGUM A/S** zajmuje się m.in. dystrybucją produktów wytwarzanych na bazie surowców **karagenowych i alginianowych** z serii **EUROGEL®**.

Na rynku dodatków funkcjonalnych dla branży mięsnej dobrze znane są preparaty karagenowe. Preparaty te charakteryzują się wysoką funkcjonalnością w wyrobach peklowanych lub niepeklowanych oraz parzonych. Stosowanie karagenów wspomaga procesy produkcyjne, a ich działanie synergistyczne z innymi składnikami przynosi korzystne efekty w różnych grupach przetworów mięsnych.

Karageny łatwo wkomponowują się w procesy technologiczne rozpuszczając się podczas obróbki termicznej i tworząc żel podczas schładzania. Interakcja karagenów z białkami i kationami pozwala na kształtowanie tekstury w bardzo szerokim zakresie, uzależnionym od wymagań producenta oraz rodzaju preparatu karagenowego.

KORZYŚCI WYNIKAJĄCE Z ZASTOSOWANIA KARAGENÓW W PRZETWÓRSTWIE MIĘSNYM:

- lepsze wiązanie wody
- polepszenie tekstury wyrobu
- poprawa stabilności zamrażalniczo-rozmrażalniczej
- lepsza podatność na plasterkowanie
- obniżenie strat produkcyjnych i redukcja synerezy

Drugą rodziną preparatów, która zasługuje na uwagę i ma równie dobre zastosowanie w przetwórstwie mięsnym są **Alginiany.**
Alginiany stosowane są w przetwórstwie mięsnym w sytuacjach w których wymagany jest proces żelowania na zimno. Roztwór alginianowy pozwala na uzyskanie odpowiedniej tekstury wyrobu, od miękkiej do twardej, jak również umożliwia wiązanie surowego mięsa z tłuszczem. Dzięki temu może być stosowany do tworzenia **różnych rodzajów emulsji.**
Alginiany stosuje się typowo w systemie samo-żelującym, jest to kompozycja alginianu sodu o wysokiej rozpuszczalności, jonów

wpływających na tworzenie się żelu i czynnika spowalniającego ten proces.

PRAKTYCZNE ZASTOSOWANIE ALGINIANU W EMULSJI TŁUSZCZOWEJ ZE SKÓRKAMI DROBIOWYMI

Składniki	Stosunek wagowy
Woda	20
Mielone skórki drobiowe, Ø 5 mm	10
EUROGEL® MBA 4159	1
SUMA	31

SAMO-ŻELUJĄCY SYSTEM ALGINIANOWY JEST TYPOWO UŻYWANY DO:

- emulsji tłuszczowej - podgardle, skrawki tłuszczu itp.
- emulsji ze skórek – drobiowych, wieprzowych itp.
- emulsji olejowej - olej rzepakowy, słonecznikowy itp.
- restrukturyzacji mięsa i poprawy tekstury: burgery, pulpety , farsze mięsne itp.

Procedura wykonania:

1. Zmielone skórki drobiowe przełóż do misy kutra, delikatnie miksuj na wolnych obrotach przez 2 minuty.
2. Odważoną ilość preparatu EUROGEL® MBA 4159 dodaj do wcześniej miksowanych skórek drobiowych, mieszaj przez 2 ÷ 5 minut. Upewnij się, że preparat jest w całej ilości wymieszany z tłuszczem.
3. Dodaj odważoną ilość wody z lodem, miksuj w kutrze do uzyskania jednorodnej masy.
4. Wylej emulsję **tłuszczową z misy kutra do pojemnika i przenieś do chłodni** (w temp. +2 ÷ +4 °C). Po 24 godzinach użyj do dalszych zastosowań.

PODSUMOWANIE

Emulsja alginianowa ulega utwardzeniu już po jednej godzinie od uwodnienia preparatu alginianowego w warunkach chłodniczych. Ważne aby podczas przygotowania emulsji tłuszczowej w misie kutra i pojemnikach na surowce nie było resztek soli (NaCl), która wpływa osłabiająco na prace alginianów oraz tworzenie się zwartej emulsji. Najlepiej jest użyć emulsji alginianowej do dalszych zastosowań po 24 godzinach od jej sporządzenia, przechowywać w warunkach chłodniczych, co zapewnia jej stabilność w dalszych procesach przetwarzania.

KORZYŚCI WYNIKAJĄCE Z ZASTOSOWANIA ALGINIANU W PRZETWÓRSTWIE MIĘSNYM:

- polepszenie krajalności i tekstury w wyrobie mięsnym,
- polepszenie wydajności w wyrobach surowych oraz w procesach obróbki termicznej,
- polepszenie stabilności zamrażalniczo - rozmrażalniczej,
- poprawa procesu emulgowania,
- zastosowanie jako zamiennik tłuszczu.

Zmielone skórki drobiowe, Ø = 5mm

Emulsja alginianowa po 24 h

Kostka alginianowa

Opracowanie: mgr inż. Paweł Pełka – Eurogum Polska Sp. z o.o.

Ceny prądu wzrosną przez opłatę mocową! Czym jest i jak zapobiec podwyżkom?

Od stycznia 2021 roku rachunki za elektryczność są obciążone dodatkową kwotą, tzw. opłatą mocową. Konieczność ponoszenia wyższych opłat, zwłaszcza w kontekście obecnej sytuacji gospodarczej i zmagań z pandemią, to ogromne wyzwanie dla przedsiębiorców. Jak podaje Gazeta Wyborcza, w ciągu najbliższego roku z jej tytułu do budżetu państwa wpłynie 5,6 mld złotych, a aż 80% tej kwoty zapłacą właśnie przedstawiciele biznesu. Jak dużych podwyżek możemy się spodziewać i co najważniejsze - czy można się przed nimi uchronić?

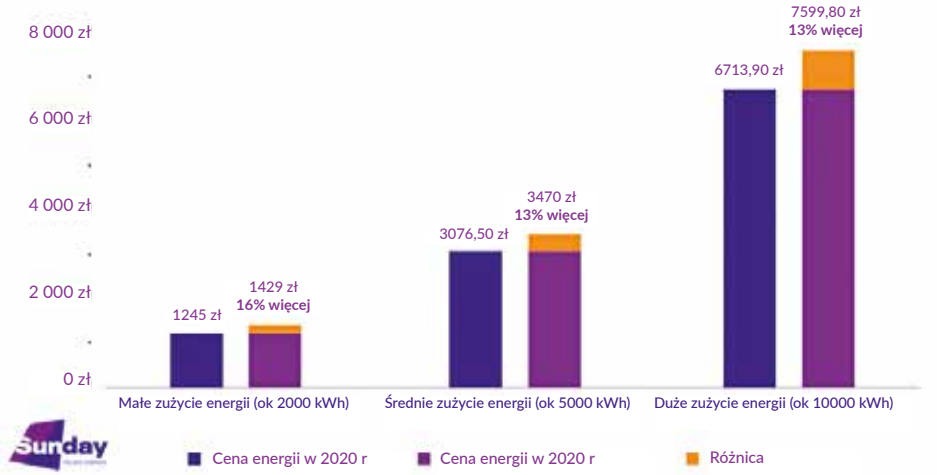
CZYM JEST OPŁATA MOCOWA I PO CO JĄ WPROWADZONO?

Opłata mocowa to nowa pozycja na rachunkach za energię elektryczną. Zużycie energii rokrocznie wzrasta, państwo chce uchronić się przed ryzykiem niewystarczającej podaży i potrzebuje rezerw mocy, które elektrownie będą miały w gotowości na wypadek zwiększonego zapotrzebowania. Właśnie z opłaty mocowej finansowane ma być gromadzenie i przechowywanie tych rezerw. Celem pobocznym jest również zachęcenie dostawców energii do unowocześniania elektrowni. Opłata mocowa ma zmieniać się co roku i o jej wysokości będzie decydował Urząd Regulacji Energetyki. Warto podkreślić, że opłata ta jest przewidziana na okres 30 lat, co wskazuje na chęć finansowania z niej transformacji energetycznej kraju (30 lat to maksymalny okres działania np. bloków węglowych).

JAK DUŻYCH PODWYŻEK MOGĄ SPODZIEWAĆ SIĘ PRZEDSIĘBIORCY?

W zależności od tego, czy mówimy o gospodarstwach domowych czy przedsiębiorstwach, opłata naliczana będzie inaczej. W przypadku przedsiębiorców,

Jak wzrosną miesięczne ceny prądu w przedsiębiorstwach?



będzie ona pobierana od każdej kWh zużytej przez firmę podczas dnia roboczego od godziny 7 do 22 i wyniesie 76,2 zł/MWh. **Firma, pracująca we wskazanych godzinach, zużywająca około 50 MWh rocznie, może zapłacić więcej o blisko 4 000 złotych. W zależności od wielkości przedsiębiorstwa kwota będzie rosnąć.** Jak wyliczyli analitycy z PwC – przedsiębiorstwo zużywające rocznie 12 000 MWh będzie zmuszone zwiększyć swoje wydatki na energię elektryczną o ponad 900 000 zł!

- Opłata mocowa z pewnością znacząco obciąży budżety przedsiębiorstw, zwłaszcza jeżeli mówimy o małych i średnich firmach, które korzystają z prądu przede wszystkim w godzinach od 7 do 22, kiedy opłata ma być pobierana. Na te godziny w wielu firmach przypada aż 75% okresu zużycia, dlatego też wzrost kosztów energii elektrycznej będzie z pewnością odczuwalny. ***Na podstawie danych o zużyciu energii przeprowadziliśmy wstępne analizy, z których wynika, że dla większości branż podwyżki będą wynosiły średnio 10-15%, a w wielu wypadkach mogą sięgnąć nawet 20%* miesięcznie, co w skali roku przełoży się na znaczne kwoty.*** *Największe podwyżki czekają firmy usługowe i produkcyjne -* mówi Beata Zabłocka, Dyrektor Kanału B2B, Sunday Polska.

JAK UNIKNĄĆ PODWYŻEK I ZMNIEJSZYĆ RACHUNKI ZA PRĄD?

Opłata mocowa obowiązywać będzie wszystkie firmy. Są jednak sposoby na to, by zminimalizować rosnące koszty, które dla wielu przedsiębiorców będą z pewnością odczuwalne. Wzrost kosztów energii z pewnością przełoży się

niestety na kondycję firm – zmniejszenie konkurencyjności i konieczność podwyższenia cen wielu produktów i usług, a to z kolei wpłynie na spadek konsumpcji. Jako, że jest to podwyżka wyłącznie lokalna, polskim firmom będzie jeszcze trudniej konkurować z zagranicznymi przedsiębiorstwami, które nie będą musiały podwyższać cen. Dlatego już teraz warto pomyśleć o tym, jak polskie przedsiębiorstwa mogą w horyzoncie długoterminowo zoptymalizować cash flow i znaleźć alternatywę dla kupowania energii elektrycznej z zakładów.

- *Opłata mocowa to mocne uderzenie w finanse przedsiębiorstw, które dodatkowo zmagają się teraz z negatywnymi skutkami pandemii i spowolnieniem gospodarczym. Z pewnością wszyscy będą szukać rozwiązań, które pozwolą optymalizować koszty i jak najwięcej zaoszczędzić. Ci, którzy będą mogli sobie na to pozwolić, będą starali się przesunąć swoją największą aktywność produkcyjną czy operacyjną poza godzinami 7 a 22. Ci, którzy nie będą mogli sobie na to pozwolić lub będą chcieli szukać jeszcze efektywniejszego modelu, będą rozglądać się za wdrożeniem rozwiązań OZE, takich jak instalacje fotowoltaiczne. Początek roku to też bardzo dobry moment na tego typu inwestycje, ponieważ od marca do października prosumenci cieszą się największymi uzyskami energii, a co za tym idzie największymi oszczędnościami* – podsumowuje Marcin Pieczora, prezes Sunday Polska.

Nie ma co zwlekać z wprowadzaniem zmian i usprawnień. Od dłuższego czasu obserwujemy trend, a nawet megatrend - zwiększania zużycia energii elektrycznej. Firmy są coraz bardziej technologiczne – przybywa sprzętów elektronicznych, rozwiązań zautomatyzowanych i inteligentnych. Wszystkie te urządzenia muszą działać absolutnie niezawodnie, a firmy nie mogą pozwolić sobie na ryzyko przestojów czy tzw. blackoutu energetycznego oraz przerw w dostawie prądu, ponieważ może mieć to fatalne konsekwencje dla utrzymania ciągłości biznesu. Troska o obniżenie kosztów stałych i większą niezależność energetyczną to inwestycja, która – zaraz obok cyfryzacji – powinna być w 2021 roku traktowana przez przedsiębiorców priorytetowo.

** Wzrost opłaty za energię elektryczną, po wprowadzeniu opłaty mocowej - zależy od ceny prądu u danego klienta.*

źródło informacji: sundaypolska.pl

Sunday Polska jest jednym z liderów na rynku instalacji fotowoltaicznych i pomp ciepła. Firma oferuje kompleksową obsługę klientów indywidualnych i przedsiębiorstw – od bezpłatnego audytu, poprzez pomoc w uzyskaniu finansowania i ulg, po profesjonalny montaż, przyłączenie instalacji do sieci oraz opiekę posprzedażową. Zespół Sunday Polska składa się z ekspertów z wieloletnim doświadczeniem w branży OZE. Firma posiada sieć kilkuset wyspecjalizowanych doradców i na bieżąco współpracuje z blisko dwustoma ekipami montażowymi na terenie całego kraju. Sunday Polska zaufało już 10 tysięcy klientów, którym zamontowano blisko 180 000 paneli i dostarczono instalacje o mocy 60 MW, zamieniając energię słoneczną w elektryczną. Sunday Polska jest partnerem Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej" oraz Polskiej Grupy Energetycznej w programie „EKOlogicznie w przyszłość". Firma posiada tytuł Rzetelnej Firmy przyznany przez KRD.

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-620 PCK-3** 2010 rok (po remoncie) na gwarancji
- **Handtmann VF-620 PCK-3** 2007 rok (po remoncie) na gwarancji
- **Klipsownica Poly Clip FCA 3430-18** 2011 rok (po remoncie) na gwarancji
- **Klipsownica Poly Clip FCA 3430-18** 2010 rok (po remoncie) na gwarancji
- **Kuter ALPINA SWOPPER 330 VACCUM** (po remoncie) na gwarancji
- **Handtmann VF-628** (po remoncie) na gwarancji
- **Handtmann VF-620** (po remoncie) na gwarancji
- **Handtmann VF-620** (po remoncie) na gwarancji
- **Handtmann VF-200 MC** (po remoncie) na gwarancji
- **Klipsownica Poly Clip FCA 3442** (po remoncie) na gwarancji
- **Wilk CFS WW-200** (po remoncie) na gwarancji
- **Wilk K&G WW-200** (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

MASZYNY DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

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

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

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

SPRZEDAM POMPY MARKI BUSCH

– STAN IDEALNY

R5 0305D, R5 0400 C
R5 0500C, R5 0630C

Zapewniamy atrakcyjne ceny!

Kontakt: **Dli-Elektrocar s.c**
tel. 533 661 437/ 22 612 30 60

SPRZEDAŻ MASZYN MASARSKICH Z GWARANCJĄ. SERWIS.

Tel. 608 248 487

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

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

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 ☐ ☐ ☐

Treść ogłoszenia: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

CENNIK OGŁOSZEŃ

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

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			

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.

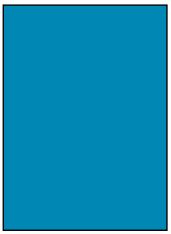
Ogłoszenia w GIEŁDZIE publikowane są wyłącznie na zasadzie przedpłat!

Dane techniczne materiałów do reklam

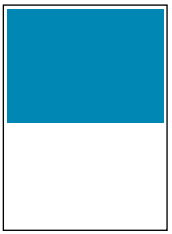
Ogłoszenia do naszego informatora możecie Państwo dostarczyć w następujących formatach graficznych:

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

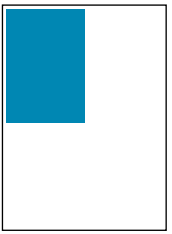
Formaty reklam:



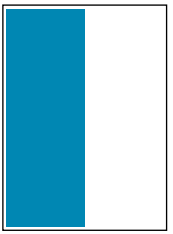
1 strona spadowa*
144 x 205 mm



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

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!

TI-MA Gdańsk Sp. z o.o.
marka z ponad 35 lat letnią tradycją od Rudolf Thielmann

Autoryzowany serwis
Oryginalne części zamienne
Generalne remonty maszyn

www.ti-ma.pl

tel.: (+48 58) 556 43 29
fax.:(+48 58) 558 03 79
ul. Opolska 8; 80-395 Gdańsk
e-mail: sekretariat@ti-ma.pl

NADZIEWARKI PRÓŻNIOWE REX TYLKO TERAZ W PROMOCYJNEJ CENIE

- Nowe serie nadziewarek próżniowych bazujące na zebranych doświadczeniach w ponad 30-letniej historii firmy REX.
- Higieniczna budowa. Ergonomiczna konstrukcja.
- Wytrzymała pompa farszu w systemie łopatkowym.
- Najwyższa precyzja w dokładności porcjowania.
- Sprawdzony napęd serwo, przed ponad 30 laty po raz pierwszy zastosowany przez firmę REX w budowie nadziewarek.

THE POWER ASSISTED DRIVE PIONEER OF SERVO DRIVE

NIESPOTYKANA U KONKURENCJI 30% tolerancja na wahania prądu

Zapraszamy do kontaktu pod numerem telefonu: 58 5564329

REX LASKA Inject Star BAADER Food Processing Machinery holac AUTOTHERM IQMA SYSTEMS KNECHT. SCHALOMAT MAJA PART OF marel HENKOVAC PEBÖCKGROUP Schomaker Convenience Technik GmbH CLIP SYSTEMS FOOD THIELEMANN