BEZPŁATNY
OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI

koopress®
ISSN 1234–7450
NR 10 | 314 | 2021

Newsy
BRANŻOWE

Nowoczesne
METODY PAKOWANIA

Jak naturalnie przedłużyć
TRWAŁOŚĆ MIĘSA I JEGO PRZETWORÓW?

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH - NIEBIESKIE STRONY
www.informatormasarski.pl

Bądź na bieżąco
Zamów bezpłatną
prenumeratę

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

Metalbud
NOWICKI®
Since 1974

NOWA LINIA
KUTRÓW PRÓŻNIOWYCH

NASTRZYKIWARKI

AUTOMATYCZNA LINIA
DO MASOWANIA

Metalbud
NOWICKI®

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

www.metalbud.com

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

PAŹDZIERNIK 2021

W NUMERZE

MASZYNY I TECHNOLOGIE

06 Nowoczesne metody pakowania

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

PRZETWÓRSTWO Z POMYSŁEM

26 Jak naturalnie przedłużyć trwałość mięsa i jego przetworów?

dr inż. Magdalena Kuchlewska

AKTUALNOŚCI

44 Bardziej wydajny, bardziej Eko. Ishida zaprezentowała nowy Traysealer

47 Polska ma szansę stać się nowym priorytetowym źródłem dostaw drobiu dla Singapuru

49, 52-54 Rynek mięsa

50 Dostępne wnioski o dofinansowanie – wsparcie inwestycji zapobiegających zniszczeniu potencjału produkcji rolnej

55 Alarm o zagrożeniu wirusem grypy ptaków w Europie

INNE

63 Spis reklam

31, 33, 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/łamanie:

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.

Dzień dobry, tematy numeru październikowego to pakowanie i trwałość mięsa. Rynek opakowań żywności rozwija się wraz z rozwojem technologii i intensywności życia konsumentów. Wymagania klientów są wyznacznikiem nowych funkcjonalnych opakowań, które po prostu mają być wygodne. W całym przedsięwzięciu celem jest zapewnienie trwałości i bezpieczeństwa żywności dla naszego zdrowia, ale również jej niemarnowania. Prowadzone są intensywne badania i technolodzy żywności mają pełne ręce roboty, zwłaszcza że w trendzie jest pakowanie mniejszych porcji detalicznych pod potrzeby odbiorców. Jak nowoczesne metody pakowania mogą wpłynąć na mentalność konsumentów? Zastosowanie nanotechnologii zdecydowanie wpłynęło na postęp w produkcji nowoczesnych opakowań (s.6). Określając końcową jakość żywności, należy uwzględnić działanie różnych czynników, które mają znaczący wpływ na trwałość, rodzaj zastosowanego opakowania oraz środowiska, w którym przechowywany jest produkt.

Niewątpliwie, to co przekonuje klienta i pozwala podjąć decyzję o zakupie żywności, jest sposób pakowania, który pozwala ją przechowywać dłużej, bez utraty jakości sensorycznej - barwy, smaku czy soczystości.

W drugiej części numeru prezentujemy naturalne możliwości przedłużania trwałości mięsa z zastosowaniem naturalnych antyoksydantów. Branża mięsna coraz bardziej jest nastawiona na eliminowanie syntetycznych przeciwutleniaczy (s.26).

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

systemy informatyczne

aplok

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

DORADZTWO w sprawie sprzętu i oprogramowania

Rozwiązania dla przemysłu mięsnego

OPROGRAMOWANIE dla przemysłu mięsnego

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

www.aplok.pl

WSPÓŁPRACA FIRMY AXIS I APLOK GWARANCJĄ POMYŚLNEGO WDROŻENIA

AXIS®

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

dla przemysłu mięsnego
oferujemy WAGI SPECJALNE,
dostosowane do różnych funkcji i warunków środowiskowych panujących w zakładach mięsnych

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

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

www.axis.pl

Wagi dla przemysłu mięsnego

NOWOCZESNE METODY PAKOWANIA

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

Gwałtowna urbanizacja, uprzemysłowienie i wzrost populacji doprowadziły do rozwoju żywności pakowanej, o dłuższym terminie przydatności do spożycia i łatwiejszej w dystrybucji w porównaniu do produktów sprzedawanych bez opakowań jednostkowych. Zwiększone zapotrzebowanie na żywność pakowaną spowodowało, że opakowania i technologie pakowania stały się wszechobecne i są nieodzowną częścią nowoczesnego sektora produkcji żywności.

Podstawowe funkcje opakowań to: ochrona produktu przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, ułatwienie jego dystrybucji i sprzedaży oraz przekazywanie informacji dotyczących produktu. Opakowanie chroni produkt w ciągu całego łańcucha dystrybucji, minimalizując możliwość jego zanieczyszczenia w trakcie transportu i miejscu sprzedaży. Opakowane produkty są łatwe w ekspozycji, przenoszeniu, przechowywaniu, dystrybucji, otwieraniu, ponownym zamykaniu i ponownym użyciu [Pal i in., 2019]. Bardzo ważne jest, aby opakowania były bezpieczne. Nie tylko by nie zawierały szkodliwych składników, które mogłyby przedostawać się do żywności w opakowaniu, ale również nie powinny powodować zmian pierwotnego wyglądu ➤

jugema®
Środa Wlkp.

KOMORY
WĘDZARNICZE
PARZELNICZE
PIEKARNICZE

AUTOKLAWY PIONOWE

KOTŁY WARZELNE
STANDARDOWE
Z HYDRAULICZNYM WYŁADUNKIEM
Z MIESZADŁEM
UCHYLNE

Polski producent urządzeń dla przemysłu spożywczego

Jugema Sp. z o. o. Sp. k.
ul. Kosynierów 74, 63-000 Środa Wlkp.
tel. 61 285 40 56
www.jugema.com.pl jugema@jugema.com.pl

ZADZWOŃ!
Z HASŁEM: „INFORMATOR MASARSKI"
5% RABATU

żywności, a jej smak powinien zostać nienaruszony [Pal, 2014].

Opakowanie jest ponadto miejscem, które producent wykorzystuje do zamieszczenia informacji o produkcie, jego składzie i właściwościach odżywczych. Obowiązkiem producenta artykułu spożywczego jest właściwe oznakowanie opakowań. Etykiety lub opakowania muszą zawierać informacje wymagane rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych. Obowiązkowo należy podać: nazwę, skład, datę minimalnej trwałości / termin przydatności, sposób przygotowania, dane identyfikujące producenta, zawartość netto lub liczbę sztuk, warunki przechowywania, partię produktu i klasę jakości handlowej (o ile została ustalona). Oznakowanie musi być czytelne, nieusuwalne i umieszczone w widocznym miejscu. Nie może być w żaden sposób ukryte lub przysłonięte nadrukami. Istnieje też zakaz znakowania środków spożywczych w sposób mogący wprowadzić konsumenta w błąd [Zawadzki, 2015].

Rola opakowań do żywności ewoluowała w takim stopniu, że zdecydowanie wykracza ona obecnie poza swoje podstawowe funkcje związane z przechowywaniem, ochroną i wygodą. Opakowania stały się kluczowym elementem marketingu firm spożywczych, które inwestują w projektowanie opakowań, aby zapewnić długotrwały sukces produktów, wychodząc z założenia, że dobrze zaprojektowane opakowanie zachęca klienta do zakupu produktu [Ares i in., 2022]. Stały rozwój gotowej żywności pakowanej powoduje, iż technologie pakowania i materiały opakowaniowe tworzone są w oparciu o wyniki badań naukowych. Najważniejszymi innowacjami w dziedzinie technologii pakowania są opakowania inteligentne, bioaktywne i aktywne, które angażują celowy kontakt z żywnością lub jej otoczeniem i wpływają na zdrowie konsumenta [Majid i in., 2016].

Opakowania aktywne

Aktywne opakowania to rozwiązanie, w którym opakowanie, produkt i środowisko oddziałują na siebie. Są to systemy, które poprzez aktywne oddziaływanie z produktem lub atmosferą wewnątrz opakowania (w wyniku działań chemicznych, fizycznych i biologicznych), ➤

TY DBASZ O SMAK

MY DBAMY O PERFEKCYJNE KSZTAŁTY

Roślinne burgery jak ręcznie robione •

Różne kształty dla indywidualnych potrzeb •

Elastyczność w produkcji dzięki modułowym systemom •

Wysoka wydajność i perfekcyjna struktura •

Zachęcamy do kontaktu na e-mail: info@vemag.pl
oraz do odwiedzenia naszej strony www.vemag.pl

VEMAG Polska Sp. z o.o.
ul. Szyszkowa 20 , 02-285 Warszawa, tel. 22 8676750

VEMAG

Przyszłość kształtowana z VEMAG.

zmieniają warunki pakowanej żywności, zapobiegając niekorzystnym zmianom jakości żywności (poprzez np. niszczenie lub hamowanie wzrostu drobnoustrojów występujących w żywności) lub nawet wpływają na poprawę jakości i przedłużanie czasu bezpiecznego przechowywania produktu [Stoma, 2017].

Aktywność opakowań przejawia się m.in. w:

- włączeniu do opakowania bądź do materiału opakowaniowego substancji chemicznych lub enzymatycznych, mających na celu adsorpcję i/lub usunięcie tlenu z atmosfery wewnątrz opakowania, co powoduje hamowanie utleniania lipidów, rozwoju pleśni oraz przeciwdziała zmianom barwy; ma to zastosowanie w odniesieniu do: olejów, tłuszczów, wyrobów piekarniczych, palonej kawy, suszonej wołowiny, suszonych owoców, orzechów, słodyczy, mleka w proszku;
- zastosowaniu w opakowaniu substancji wytwarzających lub absorbujących dwutlenek węgla, co przyczynia się do hamowania wzrostu mikroflory obecnej w produkcie oraz zapobiega pęcznieniu opakowań; ma to zastosowanie w odniesieniu np. do: palonej kawy, serów;
- kontrolowaniu zawartości etylenu w opakowaniu, co umożliwia regulowanie dojrzewania owoców (np. jabłek, bananów, moreli) i warzyw (np. marchew, ziemniaki, ogórki, pomidory);
- zastosowaniu konserwantów, substancji bakteriobójczych lub przeciwutleniaczy wydzielanych z materiału opakowaniowego, w celu hamowania rozwoju drobnoustrojów w serach, mięsie i wyrobach piekarniczych oraz hamowaniu procesów utleniania m.in. w produktach zbożowych;
- wykorzystaniu regulatorów wilgotności; ma to zastosowanie w odniesieniu np. do: pieczywa, mięsa, warzyw, owoców i produktów suchych;
- użyciu technologii umożliwiającej kontrolę zapachu i smaku (np. soki owocowe);
- wprowadzeniu do opakowania pochłaniaczy światła;
- korzystaniu z folii wydzielających substancję mineralną zabezpieczającą barwę produktu bądź uszlachetnieniu powierzchni folii w celu zmiany jej przepuszczalności [Barska i Wyrwa, 2016]. ➤

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

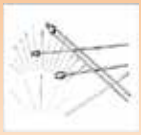
Brzeszczoty do pił taśmowych

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

Opakowania inteligentne

Opakowania inteligentne (*ang. inteligent packaging*) (zwane też sprytnymi, *ang. smart packaging*, lub indykatorowymi) mają możliwość monitorowania określonych parametrów (wewnętrznego i/lub zewnętrznego otoczenia produktu). Dostarczają one użytkownikowi informacji o produkcie, jego stanie jakościowym i bezpieczeństwie oraz o zmianach lub nawet nieprawidłowościach występujących w trakcie przechowywania i dystrybucji żywności, bez potrzeby otwierania opakowania [Keller, 2019]. Dwie ważne funkcje, jakie spełniają opakowania inteligentne, to monitorowanie warunków zarówno wewnętrznych, jak i zewnętrznych, oraz rejestrowanie zmian zachodzących zarówno na zewnątrz, jak i wewnątrz opakowania. Ta ostatnia funkcja inteligentnego opakowania, czyli ocena jakości produktu spożywczego bezpośrednio w opakowaniu, wiąże się z bezustannym kontrolowaniem przestrzeni pomiędzy produktem a opakowaniem i jest możliwa dzięki stosowaniu wskaźników bezpieczeństwa i jakości pakowanego produktu

spożywczego [Majid i in., 2016]. Na rynku dostępnych jest wiele rodzajów opakowań inteligentnych. Zasada ich działania oparta jest na interaktywnych wskaźnikach. Najczęściej są to wskaźniki barwne, pozwalające dokonać oceny zapakowanego produktu. Zmiana barwy w sposób ciągły dokonuje się w przypadku zmiany ilości ciepła, jaką otrzymuje produkt pod-

czas transportu i magazynowania, natomiast zmiana barwy w sposób skokowy występuje w przypadku detekcji powstających nieszczelności opakowania. Indykatory są prostym narzędziem, które pozwala na obniżenie ryzyka powstawania strat, jak również na obniżenie powstających w wyniku strat kosztów związanych z wymianą lub naprawą uszkodzonych produktów bądź ich utylizacją. Użycie odpowiedniego wskaźnika związane jest ze specyfiką danego produktu i czynnikiem, który ma być kontrolowany, dlatego też wyróżnia się m.in. wskaźniki czasu i temperatury przechowywania, świeżości, wilgotności, wstrząsu, czy też elektroniczne etykiety i kody kreskowe [Barska i Wyrwa, 2016]. W opakowaniach inteligentnych mogą ➤

Wskaźniki pośrednie

Wskaźniki temperatury

Integratory czasu i temperatury

Wskaźniki uszkodzenia

Wskaźniki tlenu

Wskaźniki CO_2

Wskaźniki bezpośrednie

Wskaźniki świeżości

Biosensory

Znaczniki RFID

Układy pasywne

Układy aktywne

być zastosowane wskaźniki pośrednie, bezpośrednie i RFID.

Nanotechnologie

Zastosowanie nanotechnologii spowodowało największy postęp w produkcji nowoczesnych opakowań żywności. Znaczna część tradycyjnych opakowań wytwarzana jest z niedegradowalnych materiałów, które przyczyniają się do zanieczyszczenia środowiska, a do ich produkcji zużywane są paliwa kopalne. Jednak obecne na rynku folie biodegradowalne stanowią słabą barierę przed zanieczyszczeniami i charakteryzują się niewystarczającymi właściwościami mechanicznymi, stąd poszukiwane są materiały mogące zastąpić tradycyjne tworzywa sztuczne [Głód i in., 2014].

Sektor opakowań żywności wykorzystuje nanotechnologię do wytwarzania materiałów polimerowych w nanoskali oraz umieszczanie nanomateriałów w matrycy polimerowej w celu uzyskania bionanokompozytów. Bionanokompozyty są to biodegradowalne nanostruktury, które charakteryzują się korzystniejszymi właściwościami mechanicznymi i termicznymi niż klasyczne materiały opakowaniowe. Chronią żywność i przedłużają okres jej przydatności do spożycia, a zarazem przyczyniają się do ochrony środowiska naturalnego poprzez zmniejszenie zużycia sztucznych materiałów opakowaniowych oraz mniejsze zużycie paliw kopalnych. Stosowanie nanokompozytów polimerowych zawierających np. krzemiany warstwowe wyeliminowało jedną z głównych wad opakowań polietylenowych i polipropylenowych tj. ➤

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

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

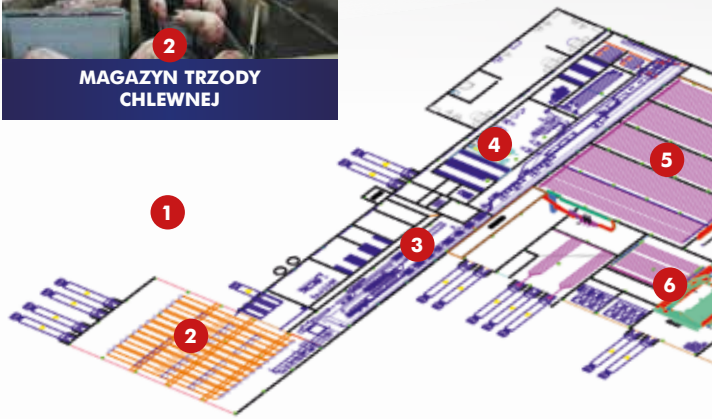
SYSTEM ZARZĄDZANIA PRODUKCJĄ

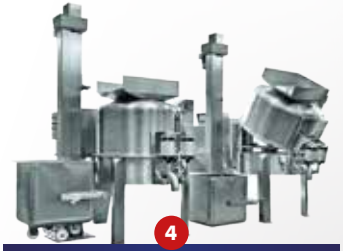
2

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**

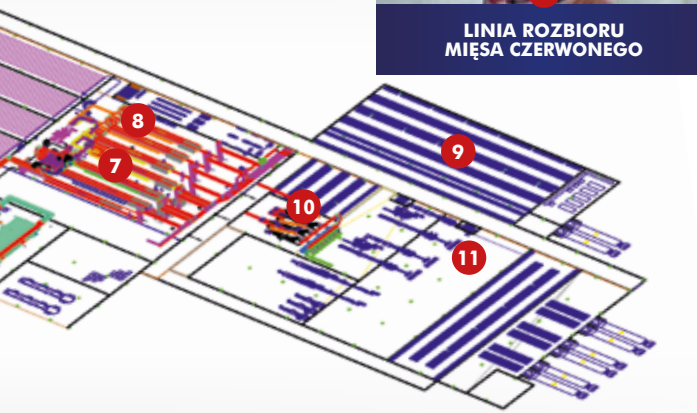
KA-GRA

DEZYNFEKCJA COVID-19

Więcej o dezynfekcji przeczytasz na stronie 41 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

Rodzaj opakowania	Definicja
Opakowania aktywne	Opakowania, w których dodatkowe składniki zostały celowo umieszczone w materiale opakowaniowym lub w górnej części opakowania w celu zwiększenia wydajności systemu opakowaniowego [Dobrucka i Cierpiszewski, 2014].
Opakowania inteligentne	Opakowanie, które zawiera zewnętrzny lub wewnętrzny wskaźnik informujący o aspektach historii opakowania i/lub jakości żywności [Dobrucka i Cierpiszewski, 2014].
Opakowania CAP	Pakowanie w kontrolowanej atmosferze (ang. *Controlled Atmosphere Packaging* – CAP) jest to zamykanie żywności w nieprzepuszczalne dla gazów opakowania, wewnątrz których stężenie dwutlenku węgla, tlenu, azotu i pary wodnej jest regulowane [Zawadzki, 2015].
Opakowania MAP	Pakowanie w atmosferze modyfikowanej (ang. *Modified Atmosphere Packaging* – MAP), polega na zastąpieniu powietrza w opakowaniu z produktem spożywczym specjalnym gazem lub mieszaniną gazów mających właściwości ochronne [Pal, 2014].
Nanotechnologie	Nanotechnologia, polega na rozdrabnianiu materiałów do wymiarów w skali nano i ich przebudowie, na poziomie molekularnym, na nowe materiały, elementy urządzeń lub budowli, a nawet ich łączeniu z cząstkami biologicznego pochodzenia w zupełnie nowe struktury o niespotykanych dotąd właściwościach fizycznych, chemicznych i funkcjonalnych [Grochowicz i Bień, 2013].

Tabela 1. Definicje stosowanych systemów opakowań w żywności

przepuszczalność gazów, w tym tlenu, który odpowiada za utlenianie składników żywności. Przedstawione nanotechnologie stanowią podstawę działania i funkcjonowania opakowań aktywnych i inteligentnych [Głód i in., 2014].

Nanotechnologia prawdopodobnie odegra ważną rolę w najbliższej przyszłości, biorąc pod uwagę obawy związane z bezpieczeństwem opakowań. Aby zająć się bezpieczeństwem, a także innymi dodatkowymi kwestiami, ➤

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

badania i rozwój w dziedzinie aktywnych i inteligentnych opakowań rozwijały się w dynamicznym tempie w celu zapewnienia przyjaznych dla środowiska alternatyw opakowań.

Stanowiło to wyzwanie w projektowaniu materiałów opakowaniowych poprzez zastosowanie podejścia inżynierii odwrotnej w oparciu o wymagania produktu spożywczego, oprócz dostępności materiałów opakowaniowych. Wspomniane podejście zaowocowało dopasowaniem stymulowanego/kontrolowanego uwalniania substancji czynnych oraz określonych wskaźników docelowych.

Kolejnym obszarem rozwoju jest wykorzystanie innowacyjnych materiałów niemigrujących w przypadku funkcjonalnego przetwarzania żywności w opakowaniach [Majid i in., 2016]. ➤

REKLAMA

OPAKOWANIA DLA BRANŻY MIĘSNEJ

sprawdzony dostawca

SKRZYNKI | PUSZKI | SŁOJE

DELTA

www.delta-debica.pl

KONTAKT:

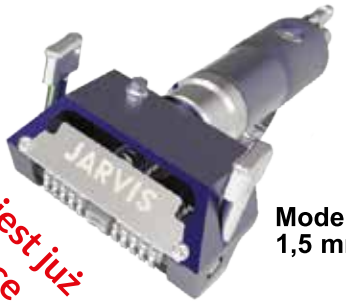
667 888 600

Lmadro@delta-debica.pl

www.dd-24.pl

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 Braunschwieg / Niemcy /D

Jarvis oferuje bezpłatny serwis i szkolenia

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

JARVIS®

Światowy lider w dziedzinie Sprzętu do przetwórstwa mięsa

Dodatkowe informacje o sprzęcie na naszej stronie internetowej!

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

Podsumowanie

Rozwój gospodarczy powoduje zmiany w strukturze konsumpcji żywności, co przejawia się dostępnością produktów w opakowaniach jednostkowych. Konsumenci, podejmując decyzję o zakupie danego produktu, zwracają coraz większą uwagę na jego jakość, a dopiero w dalszej kolejności na jego cenę. Wzrastają tym samym wymagania konsumentów dotyczące bezpiecznej, minimalnie przetworzonej żywności oraz wydłużonego czasu jej przechowywania, mobilizując przez to przemysł spożywczy do wprowadzania m.in. aktywnych i inteligentnych opakowań. Wymagania stawiane przez konsumentów wynikają z rosnącej świadomości dotyczącej zagrożeń wynikających ze stosowania tradycyjnych opakowań. Jednocześnie stosowanie nowych materiałów i technologii wiąże się z niepewnością i ograniczonym zaufaniem konsumentów do innowacyjnych ➤

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

rozwiązań. W związku z tym zachodzi potrzeba upowszechnienia i promowania nowoczesnych systemów pakowania, które zapewnią sukces wdrożenia tych rozwiązań do powszechnego użytku. ■

LITERATURA

1. Ares G., Velázqueza A.L., Vidal L., Curutchet M.R., Varela P., 2022, *The role of food packaging on children's diet: Insights for the design of comprehensive regulations to encourage healthier eating habits in childhood and beyond,* Food Quality and Preference, 95, 104366, ISSN 0950-3293, https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104366 [dostęp: 01.09.2021]
2. Barska A., Wyrwa J., 2016, *Konsument wobec opakowań aktywnych i inteligentnych na rynku produktów spożywczych,* Zagadnienia Ekonomini Rolnej, 4(349), 136-161.
3. Dobrucka R., Cierpiszewski R., 2014, *Active and Intelligent Packaging Food – Research and Development – A Review,* Pol. J., Food Nutr. Sci., Vol. 64, 1, pp. 7-15, DOI: 10.2478/v10222–012–0091–3.
4. Grochowicz J., Bień A., 2013, *Nanotechnologie i inne aktualne problemy badawcze w inżynierii żywności,* Inżynieria Przetwórstwa Spożywczego, 2(6), 5-8.
5. Keller P., 2019, *Nowoczesne opakowania inteligentne*, Bezpieczeństwo żywności w praktyce, https://bezpieczenstwozywnosci.wip.pl/nr-10-wrzesien-2019/nowoczesne-opakowania-inteligentne--3753.html [dostęp: 30.08.2021]
6. Majid I., Nayik G.A., Gulzar, Dar S.M., Vikas Vikas N., 2016, *Novel food packaging technologies: Innovations and future prospective,* Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences, 17(4), DOI: 10.1016/j.jssas.2016.11.003.
7. Pal, M., 2014, *Importance of hygienic packaging in food industry*. MSc Lecture Note. Addis Ababa University, College of Veterinary Science, Debre Zeit, Ethiopia. Pp.1-11.
8. Pal, M., Devrani, M., Hadush, A., 2019, *Recent developments in food packaging Intechnologies,* Food And Beverage World, 46, 1, 21-25.
9. Stoma M., 2017, *Opakowania inteligentne i aktywne,* Agro Industry technika i technologia w Przemyśle Spożywczym, https://www.agroindustry.pl/index.php/2017/11/27/opakowania-inteligentne-i-aktywne/ [dostęp online: 27.08.2021]
10. Wyrwa J., Barska A., 2017, *Innovations in the food packaging market: active packaging,* Eur Food Res Technol, 243:1681–1692, DOI 10.1007/s00217-017-2878-2.
11. Zawadzki R., 2015, *Opakowania: Współczesne pakowanie, czyli bezpieczeństwo i wygoda,* Forum Mleczarskie Biznes 2(21), https://www.forummleczarskie.pl/RAPORTY/467/opakowania-wspolczesne-pakowanie-czyli-bezpieczenstwo-i-wygoda [dostęp: 01.09.2021].

REKLAMA

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.**

JAK NATURALNIE PRZEDŁUŻYĆ TRWAŁOŚĆ MIĘSA I JEGO PRZETWORÓW?

dr inż. Magdalena Kuchlewska

W artykule przedstawiono możliwości użycia wybranych naturalnych przeciwutleniaczy w przetwórstwie mięsa. Ich stosowanie, w zależności od warunków technologicznych, jest wskazane w celu ochrony składników odżywczych surowca mięsnego oraz ograniczania dodatku przeciwutleniaczy syntetycznych.

Mięso i jego przetwory są bardzo podatne na zmiany przechowalnicze – następuje w nich rozwój niepożądanej mikroflory, a także zmiany oksydacyjne tłuszczy oraz białek. Reakcje utleniania, bardzo złożone i mogące przebiegać według różnych mechanizmów, są powodem niekorzystnych zmian cech sensorycznych mięsa i wyrobów mięsnych (barwa, smak, zapach, tekstura). Przyczyniają się również do zmniejszenia ich wartości odżywczej, a nawet zepsucia [19].

Niekorzystne zmiany oksydacyjne zachodzą najszybciej w filetach ryb, drobiu, wieprzowinie, w dalszej kolejności w wołowinie i baraninie. Wykazano, że na dynamikę utleniania frakcji lipidowej i białkowej znaczący wpływ mają: rasa zwierząt, rodzaj mięśnia oraz koncentracja jonów metali np. miedzi, manganu i żelaza (będących katalizatorami reakcji utleniania) [4].

W celu przedłużenia trwałości mięsa i produktów mięsnych poprzez ograniczenie zachodzących w nich zmian oksydacyjnych należy ograniczyć kontakt mięsa z tlenem, a także zastosować przeciwutleniacze i synergenty – naturalne lub sztuczne. W przemyśle spożywczym powszechnie ➤

FREUND
GERMAN QUALITY SLAUGHTER-TOOLS

ERKA
SPRZĘT DO UBOJU I ROZBIORU

www.erka-pily.pl

Piły FREUND w Twoim zakładzie - nowoczesność w zasięgu ręki

ROZBIÓR

Wprowadź sprawdzoną niemiecką jakość i technologię!

UBÓJ

- ✓ BOGATO ZAOPATRZONY MAGAZYN
- ✓ WYKAZY CZĘŚCI ZAMIENNYCH
- ✓ SZYBKA WYSYŁKA
- ✓ DORADZTWO TECHNICZNE

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

ERKA Piły do mięsa

tel. 58 325 61 13, 601 986 562

www.erka-pily.pl biuro@erka-pily.pl

stosowane są syntetyczne związki przeciwutleniające jak np. mono-tert-butylohydroksyanizol (BHA - E320), di-tert-butylohydroksytoluen (BHT – E321), trzeciorzędowy butylohydroksychinon (TBHQ – E319), galusan propylu (E310), oktylu (E311), dodecylu (E312) [4, 22]. Liczne doniesienia o niekorzystnym działaniu sztucznych przeciwutleniaczy powodują jednak, że są one źle postrzegane przez lekarzy, dietetyków oraz konsumentów. Wykazano, że ich stosowanie w ilościach przekraczających dopuszczalne dawki może wywołać wiele konsekwencji negatywnych dla zdrowia: BHA może przyczyniać się do wywoływania alergii, zaburzenia pracy wątroby oraz zwiększenia poziomu cholesterolu we krwi, galusany oraz BHT mogą utrudniać wchłanianie żelaza i przyczyniać się do wywoływania alergii, natomiast BHT może dodatkowo wywoływać zapalenie skóry, zmęczenie, agresywne zachowanie, astmę, przyczyniać się do wzrostu stężenia cholesterolu we krwi i działać rakotwórczo [22].

Antyoksydanty pochodzenia naturalnego nie budzą niepokoju i są bardziej akceptowane, ponieważ kojarzą się z pozytywnym oddziaływaniem na organizm człowieka [8, 19, 20].

Stosowanie syntetycznych przeciwutleniaczy podyktowane jest przede wszystkim ich stabilnością oraz większą odpornością na działanie światła w porównaniu z przeciwutleniaczami naturalnymi. Stanowią one obecnie nieodłączny element dodatków do żywności używanych w przetwórstwie spożywczym. Ponieważ jednak ich stosowanie wiąże się z ryzykiem szkodliwego działania na zdrowie człowieka, przemysł mięsny we współpracy z jednostkami badawczymi stoi przed wyzwaniem poszukiwania m.in. niedrogich i skutecznych naturalnych przeciwutleniaczy, które nie będą miały negatywnego wpływu na cechy organoleptyczne produktu [1, 4, 22].

Naturalne źródła antyoksydantów

Świat roślin jest szczególnie bogaty w antyoksydanty naturalne – właściwości przeciwutleniające mają owoce, warzywa, zboża, nasiona oleiste, zioła i przyprawy oraz herbaty. Do najczęściej stosowanych w przetwórstwie mięsnym źródeł przeciwutleniaczy ➤

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

Eurodis

OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P

ISO 9001: 2015
LL-C (Certification)

GAZELE BIZNESU XX EDYCJA

ZŁOTY MEDAL 2014

Partner największych światowych producentów PPE (Personal Protection Equipment)

FARTUCHY DELTA MONOBLOC

fartuch poliuretanowy jednoczęściowy

W 6 wyrazistych kolorach:

FARTUCHY DELTA z rękawami

- wielokrotnego użytku
- nie posiada elementów metalowych oraz plastikowych
- higieniczny
- w 100% wykonany z poliuretanu
- dostępne kolory:
  niebieski i biały

DOSTĘPNE SĄ RÓWNIEŻ INNE RODZAJE FARTUCHÓW

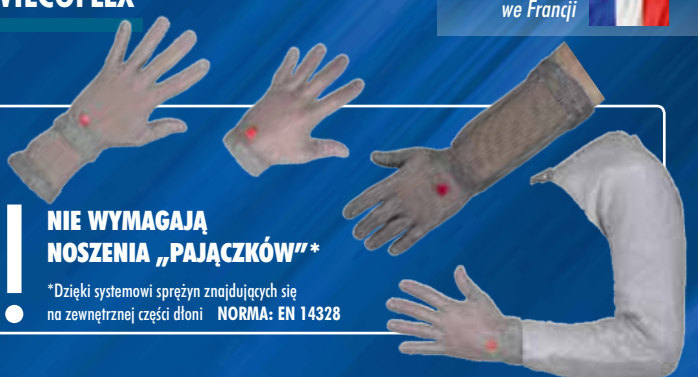
Manulatex® France

Wyprodukowano we Francji

RĘKAWICE METALOWE WILCOFLEX

krótka, długa, oraz z ochroną barku

- komfortowe
- w 100% ze stali nierdzewnej
- średnica oczka wewn. 3 mm
- elastyczny ściągacz na nadgarstku i przedramieniu



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

Stężenie substancji biologicznie czynnych w ekstraktach przypraw (nazywanych oleożywicami lub oleorezynami) jest ok. 30 razy wyższe niż w przyprawach pierwszej generacji.

zalicza się zioła i przyprawy (rozmaryn, oregano, majeranek, szałwię, podbiał, goździki, kminek, bazylię, czosnek, paprykę, pieprz czarny, gorczycę, kurkumę, cynamon) dodawane do mięsa w formie suszonej, świeżej lub ekstraktów wodnych i alkoholowych, a także ekstrakty m.in. z nasion zbóż, pestek i skórek owoców oraz herbat [16, 18, 22].

Zastosowanie ekstraktów roślinnych w technologii żywności ma charakter wielofunkcyjny - wykazują one nie tylko działanie antyoksydacyjne, ale również antybakteryjne oraz wpływają korzystnie na teksturę mięsa i produktów mięsnych [3]. Dodatkowo efekt przeciwutleniający związków wyizolowanych z roślin może mieć przełożenie na zdrowie konsumenta. Łączną pojemność antyoksydacyjną ekstraktów ziół, owoców i warzyw odzwierciedla głównie stężenie kwasu askorbinowego, karotenoidów i flawonoidów [4].

Antyoksydanty pochodzenia roślinnego mogą być dodatkiem zarówno do pasz dla zwierząt, jak i składnikiem mieszanek do marynowania mięs lub farszu mięsnego. Znajdują również zastosowanie w powlekaniu surowca oraz w opakowaniach aktywnych do produktów żywnościowych – m.in. wykazano, że aktywne opakowanie zawierające 1,5% olejku oregano przedłuża dwukrotnie okres przechowywania wołowiny [4, 12].

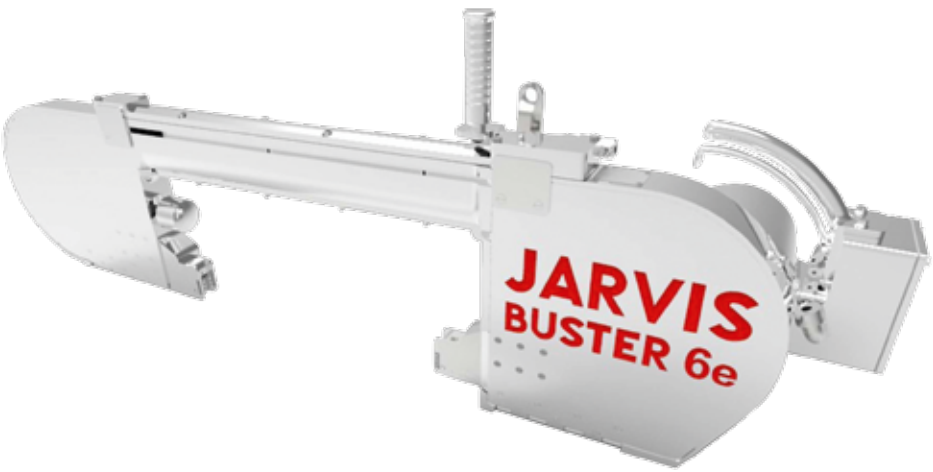
W celu zapewnienia czystości mikrobiologicznej mięsa, obecnie w przemyśle mięsnym coraz rzadziej stosowane są suszone i rozdrobnione części roślin. Przyprawy pierwszej generacji są zastępowane przyprawami standaryzowanymi, ekstraktami wyizolowanymi z ziół i olejkami eterycznymi. Stężenie substancji biologicznie czynnych w ekstraktach przypraw (nazywanych oleożywicami lub oleorezynami) jest ok. 30 razy wyższe niż w przyprawach pierwszej generacji. Dodatkowo ekstrakty roślinne są często poddawane zabiegowi dezodoryzacji, dzięki ➤

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**

czemu ich właściwości sensoryczne nie dominują nad właściwościami użytego gatunku mięsa [1].

Zioła są najbogatszym źródłem związków fenolowych, stanowiących alternatywę dla sztucznych przeciwutleniaczy. Wielokrotnie wykazano już, że skuteczność dodatku rozmarynu jest równoważna ze sztucznymi związkami przeciwutleniającymi (jak BHA i BHT), a szałwia, oregano i tymianek posiadają kolejno niższy potencjał antyoksydacyjny. Na podstawie wieloletnich badań na różnych rodzajach mięsa, ekstrakt rozmarynu został dopuszczony na mocy Dyrektywy 95/2/WE jako nowy dodatek do żywności z kodem E 392, a głównym kryterium wymagań dla tego ekstraktu jest zawartość w nim związków przeciwutleniających: kwasów fenolowych, flawonoidów, triterpenów i diterpenoidów [4]. Wykazano, że spośród roślin niebędących typowymi przyprawami, skuteczne w przeciwdziałaniu niekorzystnym zmianom przechowalniczym mięsa są m in. ekstrakty zielonej herbaty, kawy, kory sosny, łusek orzechów, kwiatów peoni oraz hibiskusa, kłączy lotosu, skórek i pestek winogron oraz cytrusów. W mniejszym stopniu poznane są właściwości antyoksydacyjne dzikiej róży, żurawiny, granatu i owoców mącznicy lekarskiej [4, 7].

Zielona herbata *(Camellina sinensis L.)*

Zielona herbata dzięki wysokiej zawartości katechin (epikatechiny – EC, epigallokatechiny – EGC, galusanu epikatechiny – ECG oraz galusanu epigallokatechiny – EGCG) ➤

reklama

NOWOŚCI

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

NOŻYCE HYDRAULICZNE DO CIĘCIA GŁÓW WIEPRZOWYCH MODEL HC-IV

Solidne, szybkie i sprawne urządzenie. Czas cyklu cięcia 1,5 sekundy.

Dane techniczne:
- sterowanie pneumatyczno-hydrauliczne lub elektryczno-hydrauliczne
- max. rozwarcie nożyc: 230 mm
- waga 20,00 kg

NÓŻ PNEUMATYCZNY DO SKÓROWANIA MODEL TURBO-III

Model A: 90 psi (6 barów)
Model B: 60 psi (4 bary)

Idealnie nadaje się do skórowania bydła, trzody, owiec i jagniąt.

Nóż wyposażony jest w ergonomiczny uchwyt obniżający wibracje o 25%. Jest lżejszy, szybszy i posiada większą moc w stosunku do podobnych urządzeń w branży. Niskie koszty utrzymania, łatwy do czyszczenia i konserwacji. Cienka głowica, w pełni odwracalna piła, co dwukrotnie wydłuża żywotność. Nóż jest doskonale wyważony, teraz waży zaledwie 1,24 kg.

Ostrza dostępne w rozmiarach:
90 mm, 100 mm, 110 mm.

wykazuje działanie antyoksydacyjne, co może znaleźć zastosowanie w branży mięsnej [5, 13, 20]. Wymienione katechiny wykazują silniejsze właściwości antyutleniające niż uznane za silne przeciwutleniacze BHT, BHA, mannitol, tokoferole czy kwas askorbinowy. Ekstrakty z zielonej herbaty są stosunkowo tanie i dzięki temu mają dużą szansę na powszechne wykorzystanie [4, 22].

Wiele badań wykazało, że dodatek ekstraktu z liści herbaty do mięsa wpływa na hamowanie powstawania wolnych rodników, chelatowanie jonów metali ciężkich (będących katalizatorami reakcji wolnorodnikowych), wychwytywanie wolnych rodników i wiązanie nadtlenków, a także obniżenie potencjału oksydacyjno-redukcyjnego i przez to utrzymanie lepszej stabilności barwy surowca i wyrobów gotowych podczas przechowywania chłodniczego i zamrażalniczego [22]. Dodatek proszku z zielonej herbaty może być skutecznym sposobem przedłużenia trwałości wyrobów podrobowych. Badania Wereńskiej-Sudnik i in. [23] wykazały, że dodatek proszku z zielonej herbaty do wyrobu podrobowego przyczynił się do spowolnienia zmian lipidów podczas 14-dniowego chłodniczego przechowywania, o czym świadczyły wartości liczby nadtlenkowej, wskaźnika TBARS i liczby kwasowej. Dodatek proszku z zielonej herbaty wpłynął też istotnie na parametry barwy oraz wyniki oceny sensorycznej produktów - na koniec okresu przechowywania ocena ogólna wyrobu kontrolnego określona została jako niepożądana, a wyrobów z dodatkiem proszku z zielonej herbaty – jako tolerowana.

W innych pracach badawczych wykazano, że substancje bioaktywne zawarte w zielonej herbacie istotnie zmniejszają zawartość szkodliwych N-nitrozoamin. W badaniach nad wpływem dodatku ekstraktów roślinnych (500 mg/kg mięsa) i kwasu askorbinowego w połączeniu z optymalnym poziomem azotynu sodu (0,015%) w suchej kiełbasie wieprzowej wykazano m.in., że po 4 tygodniach chłodniczego przechowywania suszonej kiełbasy z dodatkiem azotanu (III) sodu zawartość kancerogennych N-nitrozoamin wzrosła aż do 7,98. ± 1,42 μg/kg ś. m. Natomiast w próbach z zastosowaniem zielonej herbaty zaobserwowano zdecydowanie mniejszy

wzrost szkodliwych związków - na poziomie 5.76 ± 1.96 μg/kg ś. m. Podobny, pozytywny efekt odnotowano w przypadku związków polifenolowych pochodzących z pestek winogron [4].

Pestki winogron (Vitis vinifera L.)

Głównymi substancjami biologicznie czynnymi w ekstrakcie z pestek winogron są proantocyjanidyny. Ekstrakt ten posiada 20 razy silniejsze właściwości antyoksydacyjne niż witamina E i około 50 razy wyższe niż kwas askorbinowy [7]. W badaniach dotyczących porównania efektu dodatku ekstraktu z pestek winogron do galusanu propylu na modelu kiełbasy wołowej po czasie jej 4-miesięcznego mroźniczego przechowywania wykazano, że zastosowanie ww. ekstraktu w stężeniu 100 oraz 300 ppm dawało podobny, a nawet wyższy efekt antyoksydacyjny w porównaniu z galusanem propylu (100 ➤

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

ppm). Wnioski te sformułowano na podstawie wskaźnika TBARS oraz cech sensorycznych. Dodatkowo wykazano, że barwa produktów wołowych była najbardziej stabilna w przypadku wyższego udziału w nich ekstraktu pestek winogron (300 i 500 ppm) [11].

Znaczne obniżenie wskaźnika TBARS w porównaniu z próbą kontrolną wykazano także w wielu badaniach z dodatkiem ekstraktu z pestek winogron do surowego mięsa wieprzowego, wołowego i z indyka przechowywanego chłodniczo w modyfikowanej atmosferze. Ponadto zaobserwowano, że dodatek ekstraktów z pestek winogron powodował spowolnienie procesów wzrostu mikroorganizmów, w tym *Listeria monocytogenes* i *Aeromonas hydrophila* [19, 22]. Doskonałe właściwości przeciwutleniające i przeciwdrobnoustrojowe ekstraktu z pestek winogron wykazano również w stosunku do plastrów baraniny zapakowanych próżniowo i przechowywanych w temp. 4° C. Wyroby wzbogacone o ten ekstrakt cechowały się nie tylko znacznie niższymi wartościami wskaźnika TBARS w porównaniu z próbą kontrolną, ale ten naturalny dodatek znacznie zmniejszył również całkowitą liczbę mikroorganizmów i bakterii z grupy coli [17].

Dzika róża (Rosa canina L.)

Owoce dzikiej róży są powszechnie znane jako bogate źródło kwasu askorbinowego (23,7 – 27,5 g/kg świeżej masy). Badania fitochemiczne owocowych ekstraktów dzikiej róży wykazały wysoką zawartość wielu substancji bioaktywnych, m.in. kwasów fenolowych, proantocyjanidyn, garbników, flawonoidów i karotenoidów [4].

W badaniu dotyczącym oceny potencjału *Rosa canina* jako dodatku funkcjonalnego w produkcji parówek wieprzowych bez askorbinianu i azotynu sodu pod względem tekstury i barwy oraz stabilności oksydacyjnej lipidów i białek wykazano, że chociaż dodatek do farszu parówkowego roztworu ekstraktu uzyskanego z 5 g oraz 30 g owoców dzikiej róży na kg surowca nie był na tyle skuteczny jak tradycyjnie stosowny azotan (III) w ilości 0,1 g na kg i askorbinian sodu w ilości 0,5 g na kg, ograniczał on jednak peroksydację lipidów i białek, o czym świadczyła mniejsza ilość lotnych (głównie heksanal)

i nielotnych związków wskazujących na ich rozkład, a dodatkowo nadawał różowoczerwoną barwę produktowi w porównaniu do próby kontrolnej [21].

Czarna porzeczka (Ribes nigrum L.)

Owoce czarnej porzeczki są wartościowym źródłem substancji bioaktywnych, zwłaszcza związków fenolowych, w tym antocyjanów i innych flawonoidów. Dzięki dużej zawartości przeciwutleniaczy ekstrakty z tych owoców mogą być pomocne nie tylko w leczeniu chorób o wolnorodnikowej etiologii, ale także stanowić cenny składnik wykorzystywany w przemyśle spożywczym, w tym w przetwórstwie mięsa [10]. Badania dotyczące wpływu dodatku ekstraktu z owoców czarnej porzeczki (5, 10 i 20 g/kg mięsa) na przeciwdziałanie zmianom oksydacyjnym podczas chłodniczego przechowywania mielonych kotletów wieprzowych, w porównaniu ➤

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

z BHT (w ilości 0,2 g/kg mięsa) wykazały, że dodatek już najniższego poziomu ekstraktu czarnej porzeczki wykazywał zbliżone działanie antyoksydacyjne jak konwencjonalny przeciwutleniacz, a wyższe stężenia były zdecydowanie skuteczniejsze. Dodatkowo ekstrakt czarnej porzeczki efektywnie hamował zmiany oksydacyjne białek w całym okresie trwania eksperymentu (9 dni). Czynnikiem limitującym dla najwyższego użytego stężenia może być fakt, że antocyjany zawarte w ekstrakcie powodowały początkowe przebarwienie surowych kotletów. Po 3 dniach przechowywania niebieskie zabarwienie zmniejszało się jednak do poziomu akceptowalnego przez konsumentów [6].

Gryka (Fagopyrum esculentum)

W nasionach gryki występuje szereg związków o właściwościach antyoksydacyjnych i bakteriostatycznych: flawonoidy, kwasy fenolowe, skondensowane taniny, fitosterole, fagopiryny i tokoferole. W całych nasionach gryki wykryto 6 flawonoidów: rutynę, kwercetynę, orientynę, izoorientynę, witeksynę i izowiteksynę, natomiast ziarno obłuszczone zawiera tylko rutynę i izowiteksynę (w łusce występują wszystkie flawonoidy). Zastosowanie obróbki termicznej wpływa na zwiększenie zdolności przeciwutleniającej związków zawartych w nasionach gryki [2, 14, 15]. Badania dotyczące wpływu dodat-

ku z przetworów nasion gryki na jakość pasztetów z mięsa mieszanego podczas ich przechowywania wykazały, że dodatek spreparowanych nasion gryki wpływa na ograniczenie procesów oksydacyjnych w pasztetach podczas przechowywania, o czym świadczy mniejsza wartość potencjału oksydoredukcyjnego i wskaźnika TBARS w porównaniu z próbą kontrolną i z próbą, w której zastosowano dodatek mąki gryczanej. Dodatek spreparowanych nasion gryki wpływa również na zwiększenie trwałości sensorycznej i mikrobiologicznej ➤

pasztetu m.in. poprzez zahamowanie wzrostu ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych, jak i całkowity brak wzrostu drożdży i pleśni, czego nie stwierdzono w innych pasztetach [15].

Miłorząb dwuklapowy (Ginko biloba L.)

Liście drzewa *Ginkgo biloba* L. charakteryzują się wysoką zawartością związków polifenolowych, przy czym żółte, jesienne liście wykazują silniejsze działanie antyoksydacyjne w produktach mięsnych niż liście zielone. Zdolności inhibicyjne sporządzonych z nich wodnych i etanolowych ekstraktów użytych w klopsikach wieprzowych (500 ppm), po 21 dniach przechowywania były wyższe niż zdolności inhibicyjne BHT, zastosowanego w maksymalnym, dopuszczalnym poziomie (200 ppm) [9]. Chcąc spełnić oczekiwania konsumentów, branża mięsna coraz częściej stara się eliminować stosowanie syntetycznych przeciwutleniaczy i tam, gdzie jest to możliwe, zastępować je antyoksydantami pochodzenia naturalnego. Na podstawie wyników licznych badań przeciwutleniacze naturalne, w przeciwieństwie do syntetycznych, uznawane są za w pełni bezpieczne. Ich niewątpliwą zaletą jest brak limitów prawnych związanych z ich spożywaniem, co jest wygodne zarówno z punktu widzenia firm z branży przetwórstwa mięsnego, jak i korzystne dla zdrowia konsumentów. ■

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

Literatura

1. Dudek-Makuch M., Knoska K., Chanaj-Kaczmarek J. 2019: Naturalne przedłużanie trwałości produktów spożywczych. Postępy Fitoterapii 3, 208-215. ➤

NOWOŚCI

DOZOWNIKI MYDŁA I ŚRODKA DEZYNFEKUJĄCEGO

KANGRA

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

KANGRA

zapewnia bezpieczną higienę personelu przy wejściu na produkcję!

2. Dziedzic K., Drożdżyńska A., Górecka D., Czaczyk K. 2009: Zawartość wybranych związków przeciwutleniających w gryce i produktach powstałych podczas jej przerobu. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość 6, 81-90.
3. Falowo A.B., Fayemi P.O., Muechenje V. 2014: Natural antioxidants against lipid–protein oxidative deterioration in meat and meat products: a review. Food Research International 64, 171-181.
4. Gantner M., Stokowska A. 2015: Nie tylko przyprawy przedłużają trwałość mięsa. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego 1, 86-90.
5. Jachacz L., Dolatowski Z. 2009: Wpływ naparu herbaty na stabilność produktów mięsnych podczas przechowywania. Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego 2, 66-75.
6. Jia N., Kong B., Liu Q., Diao X., Xia X. 2012: Antioxidant activity of black currant (Ribes nigrum L.) extract and its inhibitory effect on lipid and protein oxidation of pork patties during chilled storage. Meat Science 91, 533-539.
7. Karre L., Lopez K., Getty K.J. 2013: Natural antioxidants in meat and poultry products. Meat Science 94, 220-227.
8. Kmiecik D., Kobus J. 2015: Badanie postaw konsumentów wobec przeciwutleniaczy. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość 2, 308–317.
9. Kobus-Cisowska J., Flaczek E., Rudzińska M., Kmiecik D. 2014: Antioxidant properties of extracts from Ginkgo biloba leaves in meatballs. Meat Science 97, 174-180.
10. Krzepiło A., Prażak R., Skwarzyło-Bednarz B., Święciło A. 2018: Pąki, liście i nasiona porzeczki czarnej – źródło substancji

reklama

bioaktywnych o prozdrowotnych właściwościach. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość 2, 24-33.
11. Kulkarni S., Desantom F.A., Kattamuri S., Rossi S.J., Brewer M.S. 2011: Effect of grape seed extract on oxidative, color and sensory stability of a pre-cooked, frozen, re--heated beef sausage model system. Meat Science 88, 139–144.
12. Martyn A., Targoński Z. 2010: Antymikrobiologiczne opakowania żywności. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość 5, 33-44.
13. Mika M., Borczak B.E., Wikiera A. 2008: Wpływ temperatury przygotowywania ekstraktów herbaty białej na skład flawon-3-oli i ich oddziaływanie na dostępność składników odżywczych z pasztetu mięsnego. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość 3, 123–131.
14. Olszak M., Dolatowski Z.J. 2009: Stabilność oksydacyjna mięsa z dodatkiem orzeszków gryki. Roczniki Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego 1, 35-43.
15. Olszak M., Jałosińska M., Jaworska D., Dolatowski Z. 2012: Wpływ dodatku przetworów z nasion gryki na jakość pasztetów podczas przechowywania. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość 1, 128-141.
16. Ostrowska J., Stankiewicz A., Skrzydlewska E. 2001: Antyoksydacyjne właściwości zielonej herbaty. Bromatologia i Chemia Toksykologiczna 2, 131–140.
17. Reddy G.B., Sen A.R., Nair P.N., Reddy K.S., Reddy K.K., Kondaiah N. 2013: Effects of grape seed extract on the oxidative and microbial stability of restructured mutton slices. Meat Science 95, 288-294.
18. Salejda A.M., Krasnowska G., Tril U. 2011: Próba wykorzystania przeciwutleniających właściwości ekstraktu zielonej herbaty w produkcji modelowych przetworów mięsnych. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość 5, 107–118.
19. Starek A. 2020: Dodatki naturalne przedłużające trwałość mięsa i wędlin. Gospodarka Mięsna 11, 16-19.
20. Szajdek A., Borowska J. 2004: Właściwości przeciwutleniające żywności pochodzenia roślinnego. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość 4, 5–28.
21. Vossen E., Utrera M., De Smet S., Morcuende D., Estevez M. 2012: Dog rose (Rosa canina L.) as a functional ingredient in porcine frankfurters without added sodium ascorbate and sodium nitrite. Meat Science 92, 451-457.
22. Wereńska M. 2013: Naturalne antyutleniacze stosowane do mięsa. Nauki Inżynierskie i Technologie 8, 79-90.
23. Wereńska-Sudnik M., Chełmecka I., Wołoszyn J., Okruszek A., Haraf G., Orkusz A. 2016: Wpływ dodatku proszku z zielonej herbaty na jakość wyrobów podrobowych przechowywanych w warunkach chłodniczych. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość 5, 60-71.

REKLAMA

BARDZIEJ WYDAJNY, BARDZIEJ EKO. ISHIDA ZAPREZENTOWAŁA NOWY TRAYSEALER

W ofercie Ishida Europe pojawił się nowy traysealer serii QX Flex, który spełnia wymagania rynku dla kompaktowego, wysokowydajnego modelu, maksymalizującego wskaźniki linii produkcyjnych o średniej i dużej przepustowości. W praktyce oznacza to wydłużenie okresu przydatności do spożycia, a tym samym mniej marnowania żywności.

Producenci dążą do zmniejszenia marnotrawstwa żywności i zapewnienia konsumentowi jakości, przy jednoczesnym zminimalizowaniu wpływu materiałów wykorzystywanych do pakowania. Inwestycje Ishida związane z rozszerzaniem portfolio traysealerów są odpowiedzią na te wyzwania.

Stworzony przez Ishida QX-900 Flex działa z prędkością do 15 cykli na minutę, zapewniając maksymalną wydajność 105 opakowań na minutę. Traysealer jest w stanie zarówno zgrzewać tace, jak i pakować w zmodyfikowanej atmosferze MAP. Może obsługiwać szeroką gamę materiałów i formatów, w tym tacki wykonane z recyklingowanej lub odnawialnej tektury i monoplastików oraz najnowsze warianty opakowań skinpack i skin on board.

Dzięki kompaktowej konstrukcji, QX-900 sprawdzi się zarówno jako samodzielna maszyna, jak i jako część w pełni zintegrowanej linii pakującej, z podajnikiem tacek do czterech systemów napełniania. Wszystkim można łatwo sterować za pośrednictwem panelu kontrolnego (RCU).

Traysealer może być wyposażony w drukarkę do obsługi kodów partii, kodów kreskowych, dat produkcji

i przydatności do spożycia oraz informacji o cenach.

Pozostałe ulepszenia to przyjazny dla użytkownika układ wymiany folii, a dodatkowo, centralny punkt mocowania panelu sterowania umożliwia przeglądanie procesu wymiany i obsługę z obu stron maszyny.

QX-900 zachował wszystkie zalety serii traysealerów IshidaFlex, w tym dziesięciominutowy czas wymiany narzędzia i wózek narzędziowy umożliwiający szybkie i bezpieczne przeprowadzenie procesu przy użyciu jednego operatora.

ISHIDA

W systemie RCU można zapisać 99 indywidualnych ustawień produktu, pozwalających na szybką konfigurację, wraz z kontrolą poziomu podciśnienia i gazu dla tacek pakowanych w technologii MAP.

Trwała i higieniczna konstrukcja maszyny umożliwia pełne mycie, a inteligentny system pasów umożliwia ich szybkie i łatwe zdejmowanie w celu wymiany i czyszczenia.

Narzędzie może być dostosowane, tak by spełniało konkretne, indywidualne wymagania klienta, takie jak cięcie folii zarówno na zewnętrz i wewnątrz, przy czym druga opcja wykończenia zapewnia nienaganną prezentację opakowania.

Dostępne opcje obejmują mieszanie gazów i ich analizę (z automatycznym wyłączaniem w przypadku wykrycia niewłaściwej mieszanki), a także unikalną funkcję Ishida - HeadRedundancy, która w przypadku wystąpienia problemu umożliwia izolację danego elementu podczas produkcji. Dzięki temu maszyna może kontynuować pracę do czasu, w którym można podjąć się naprawy.

QX-900 można również zintegrować z systemem AirScan, który wykrywa wycieki CO2 z bardzo małych otworów (0,25 mm) w opakowaniach MAP, przy prędkościach do 180 opakowań na minutę. Połączony system Traysealer-AirScan zapewnia doskonale zamknięcie tacek, które zachowują wydłużony okres przydatności do spożycia, przy niezmiennej jakości produktu. To z kolei przekłada się na reputację marki.

Źródło: **ishidaeurope.pl**

Pytania dotyczące zakupu urządzeń Ishida:

Fenix Systems Sp. z o.o.
ul. Długa 40, Moczydłów,
05-530 Góra Kalwaria
Tel: 22 715 52 53
e-mail: biuro@fenixsystems.eu

Polska ma szansę stać się nowym priorytetowym źródłem dostaw drobiu dla Singapuru

W dniu 28 września 2021 roku, przy współpracy Krajowej Rady Drobiarstwa-Izby Gospodarczej z Ambasadą Polski w Singapurze, Polskiej Agencji Inwestycji i Handlu oraz Meat Traders Association, w ramach działań stabilizujących rynek drobiu, odbyło się spotkanie online, którego celem było wzmocnienie relacji handlowych pomiędzy tymi krajami. Po stronie polskiej w spotkaniu udział wzięli także polscy producenci mięsa drobiowego.

Przedstawiciele strony polskiej i singapurskiej rozmawiali o eksporcie polskiego drobiu do Singapuru. Kraj ten zainteresowany jest drobiem z Polski, nie tylko na potrzeby zabezpieczenia bieżących potrzeb rynku, ale też uważa nasz kraj za strategiczny kierunek importu żywności.

Podczas spotkania rozmawiano także o możliwościach dalszego poszerzenia współpracy gospodarczej, pokłosiem czego było podpisanie przez Krajową Radę Drobiarstwa-Izbę Gospodarczą oraz Meat Traders Association Umowy o współpracy („MoU"). Dyrektor Generalny Krajowej Rady Drobiarstwa – Izby Gospodarczej (KRD-IG) - Dariusz Goszczyński, przy obecności Pani Ambasador RP w Singapurze Magdaleny Bogdziewicz, podpisał w imieniu Izby ramowe porozumienie o współpracy z Singapurskim Stowarzyszeniem Handlowców Mięsa (MTA), otwierając tym samym nowe możliwości współpracy w zakresie eksportu polskiego mięsa drobiowego na tamtejszy rynek.

Przedmiotowa umowa umożliwi obu stronom podejmowanie wspólnych działań w obszarze związanym z do-

stępem polskiego drobiu do rynku singapurskiego, w tym w zakresie wymiany informacji na temat jakości i bezpieczeństwa eksportowanego mięsa drobiowego. Jednym z elementów współpracy będzie tworzenie możliwości dla przyszłych działań i projektów.

– *Obecnie do Singapuru importuje się mięso głównie z Brazylii. Polska jest krajem członkowskim UE dopuszczonym do sprzedaży drobiu na tamtejszy rynek. Singapur dostrzega potencjał polskiego sektora drobiarskiego. W celu zwiększenia możliwości eksportowych, postanowiliśmy rozpocząć współpracę celem wypracowania rozwiązań korzystnych zarówno dla Polski, jak i dla Singapuru. Dlatego też od kilku miesięcy wspólnie z Ambasadą RP w Singapurze pracowaliśmy nad stworzeniem memorandum dotyczącego współdziałania pomiędzy naszymi krajami, które jest ukoronowaniem szeregu działań mających przynieść obu stronom wymierne korzyści* – podsumowuje Dariusz Goszczyński, Dyrektor Generalny Krajowej Rady Drobiarstwa.

źródło informacji: KRDIG

RYNEK MIĘSA WIEPRZOWEGO

Średnie ceny sprzedaży mięsa wieprzowego (bez VAT) w zakładach mięsnych (przeznaczone na rynek krajowy)

Towar	CENA [zł/tonę]		
	2021-09-26	2021-09-19	Tygodniowa zmiana ceny
schab środkowy bez kości	11 685	11 890	-1,7%
schab środkowy z kością	10 728	10 946	-2,0%
szynka wieprzowa 4D	9 855	10 149	-2,9%
szynka wieprzowa z kością	6 433	6 544	-1,7%
łopatka wieprzowa 4D	8 963	8 890	0,8%
boczek z/kością+z/s+z/tł	8 202	8 571	-4,3%
boczek bez/kości+ z/s+z/tł	9 999	10 552	-5,2%
szynka gotowana	17 733	19 294	-8,1%
mięso mielone	12 504	12 532	-0,2%

Uwaga: Daty podane w tabeli oznaczają ostatni dzień analizowanego tygodnia (poniedziałek – niedziela).

Średnie ceny zakupu mięsa wieprzowego płacone przez podmioty handlu detalicznego w okresie: 20-26 września 2021 r.

Towar:	Cena w zł/tonę		Zmiana [%]
	26.09.2021	2021-09-19	
konfekcjonowane			
mięso mielone	**10 598**	11 589	-8,6
schab bez kości	**13 538**	11 871	14,0
schab z kością	*	*	--
luzem			
mięso mielone	*	*	--
schab bez kości	**11 931**	11 986	-0,5
schab z kością	**11 854**	*	--

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek mięsa wieprzowego" Nr 38/2021 z dnia 30.09.2021 r.

DOSTĘPNE WNIOSKI

O DOFINANSOWANIE – WSPARCIE INWESTYCJI ZAPOBIEGAJĄCYCH ZNISZCZENIU POTENCJAŁU PRODUKCJI ROLNEJ

Od 28 września 2021 r. ARiMR przyjmuje wnioski o dofinasowanie w ramach PROW 2014-2020 na Inwestycje zapobiegające zniszczeniu potencjału produkcji rolnej. Nabór potrwa do 26 listopada 2021 r.

O wsparcie mogą się ubiegać dwie grupy beneficjentów. Pierwsza to rolnicy, którzy zajmują się chowem lub hodowlą nie mniej niż 50 świń bądź zrealizowali zobowiązania rolno-środowiskowe w ramach wariantu 7.4 – zachowanie lokalnych ras świń, i chcą zrealizować inwestycje chroniące ich gospodarstwa przed rozprzestrzenianiem się wirusa afrykańskiego pomoru świń (ASF). Pomoc w wysokości do 100 tys. zł mogą otrzymać m.in. na utworzenie lub zmodernizowanie niecki dezynfekcyjnej, wyposażenie gospodarstwa w urządzenie do dezynfekcji czy budowę lub przebudowę magazynu do przechowywania słomy dla świń, zakup silosu na paszę gotową do bezpośredniego spożycia przez świnie i wykonanie robót związanych z jego posadowieniem (zwrot do 80 proc. kosztów kwalifikowanych zrealizowanej inwestycji), a także wykonanie ogrodzenia. W tym przypadku zwrotowi podlega do 80 proc. kosztów określonych według standardowych stawek jednostkowych, które wynoszą:

- 230 zł - koszt wykonania metra bieżącego ogrodzenia;
- 2 100 zł - koszt wykonania bramy;
- 710 zł - koszt wykonania furtki.

Druga grupa to spółki wodne lub ich związki, w których większość stanowią rolnicy posiadający grunty rolne, lub w których więcej niż połowa zmeliorowanych gruntów rolnych objętych działalnością spółki jest w posiadaniu rolników. Ta grupa beneficjentów może otrzymać mak-

symalnie 1 mln zł na zakup maszyn i urządzeń zapobiegających zniszczeniu gospodarstw przez podtopienie czy powódź. Także w tym przypadku limit dofinansowania wynosi 80 proc. kosztów kwalifikowanych zrealizowanej inwestycji.
Co ważne, spółki i związki spółek, które chciałyby ubiegać się o dofinansowanie następujących kosztów robót dotyczących urządzeń wodnych:

- przebudowy lub remontu rowu melioracyjnego;
- budowy, przebudowy lub remontu progu, zastawki, przepustu ze spiętrzeniem;
- prac na sieciach drenarskich;

będą mogły to zrobić dopiero w kolejnym naborze.

Wnioski o przyznanie pomocy przyjmują oddziały regionalne ARiMR. Dokumenty można dostarczać do placówek Agencji osobiście lub przez upoważnioną osobę lub elektronicznie – za pośrednictwem skrzynki podawczej ePUAP, lub przesyłką rejestrowaną, nadaną w placówce Poczty Polskiej.
Dotychczas ARiMR przeprowadziła 6 naborów wniosków o pomoc na Inwestycje zapobiegające zniszczeniu potencjału produkcji rolnej. Wsparcie zostało dotychczas przyznane blisko 4,8 tys. beneficjentów, a jego kwota wynosi na razie ok. 296 mln zł.

źródło informacji:www.gov.pl., ARIMR

RYNEK MIĘSA DROBIOWEGO

Ceny sprzedaży mięsa drobiowego KONFEKCJA na rynku KRAJOWYM za okres: 20-26.09.2021. Cena [zł/tonę]

TOWAR	POLSKA			MAKROREGIONY											
				PÓŁNOCNY			CENTRALNY			POŁUD-WSCHOD			ZACHODNI		
	26.09. 2021	2021-09 -19	*Zmiana ceny [%]*	**26.09. 2021**	2021-09 -19	*Zmiana ceny [%]*	**26.09. 2021**	2021-09 -19	*Zmiana ceny [%]*	**26.09. 2021**	2021-09 -19	*Zmiana ceny [%]*	**26.09. 2021**	2021-09 -19	*Zmiana ceny [%]*
tuszki kurcząt patroszonych 65% bez szyj	**--**	--	--	**--**	--	--	**nld**	nld	-	**--**	--	--	**--**	--	--
tuszki kurcząt patroszonych 65% z szyjami	**nld**	nld	-	**nld**	nld	-	**7 123**	7 176	*-0,7*	**nld**	nld	-	**7 006**	7 004	*0,0*
tuszki indyków patroszonych 73%	**nld**	nld	-	**--**	--	--	**--**	--	--	**--**	--	--	**--**	--	--
ćwiartki z kurczaka	**5 418**	5 442	*-0,4*	**nld**	nld	-	**5 699**	5 639	*1,1*	**nld**	nld	-	**5 333**	5 340	*-0,1*
skrzydła z kurczaka	**6 581**	6 602	*-0,3*	**nld**	nld	-	**6 827**	6 778	*0,7*	**nld**	nld	-	**6 308**	6 503	*-3,0*
filety z piersi kurczaka	**15 271**	15 204	*0,4*	**14 244**	13 882	*2,6*	**15 562**	15 454	*0,7*	**nld**	nld	-	**15 105**	15 129	*-0,2*
nogi z kurczaka	**6 819**	6 890	*-1,0*	**nld**	nld	-	**8 795**	8 737	*0,7*	**--**	--	--	**5 900**	6 005	*-1,8*
podudzia z kurczaka	**6 619**	6 651	*-0,5*	**nld**	nld	-	**6 747**	6 787	*-0,6*	**nld**	nld	-	**6 357**	6 524	*-2,6*
uda z kurczaka	**7 757**	7 396	*4,9*	**nld**	nld	-	**8 424**	7 881	*6,9*	**nld**	nld	-	**6 292**	6 478	*-2,9*
filety z piersi indyka	**14 936**	14 744	*1,3*	**nld**	nld	-	**--**	--	--	**--**	--	--	**nld**	nld	-
skrzydła z indyka	**7 238**	7 057	*2,6*	**nld**	nld	-	**--**	--	--	**--**	--	--	**nld**	nld	-
udźce z indyka	**9 895**	9 529	*3,8*	**nld**	nld	-	**--**	--	--	**--**	--	--	**nld**	nld	-
podudzia z indyka	**6 780**	7 912	*-14,3*	**--**	--	--	**--**	--	--	**--**	--	--	**nld**	nld	-
wątroby z kurczaka	**4 398**	4 376	*0,5*	**--**	--	--	**4 705**	4 719	*-0,3*	**4 392**	4 300	*2,1*	**4 176**	4 148	*0,7*
wątroby z indyka	**5 225**	5 031	*3,9*	**5 670**	5 660	*0,2*	**--**	--	--	**--**	--	--	**5 028**	4 879	*3,1*

Północny: Woj.: pomorskie, warmińsko – mazurskie, podlaskie, kujawsko – pomorskie.
Centralny: Woj.: mazowieckie, łódzkie. **Południowo-Wschodni:** Woj.: lubelskie, świętokrzyskie, podkarpackie, małopolskie, śląskie.
Zachodni: Woj.: opolskie, dolnośląskie, wielkopolskie, lubuskie, zachodnio-pomorskie.

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek mięsa drobiowego" Nr 38/2021 z dnia 30 września 2021 r.

RYNEK MIĘSA DROBIOWEGO

Ceny sprzedaży mięsa drobiowego (LUZEM) za okres: 20-26.09.2021. Cena [zł/tonę]

TOWAR	POLSKA			MAKROREGIONY*											
				PÓŁNOCNY			CENTRALNY			POŁUD-WSCHOD			ZACHODNI		
	26.09. 2021	2021-09 -19	*Zmiana ceny [%]*	**26.09. 2021**	2021-09 -19	*Zmiana ceny [%]*	**26.09. 2021**	2021-09 -19	*Zmiana ceny [%]*	**26.09 .2021**	2021-09 -19	*Zmiana ceny [%]*	**26.09. 2021**	2021-09 -19	*Zmiana ceny [%]*
tuszki kurcząt patroszonych 65% bez szyj	**5 978**	6 196	*-3,5*	**5 810**	6 071	*-4,3*	**5 554**	5 826	*-4,7*	**--**	--	--	**7 229**	7 230	*0,0*
tuszki kurcząt patroszonych 65% z szyjami	**5 172**	5 263	*-1,7*	**5 385**	5 477	*-1,7*	**5 148**	5 232	*-1,6*	**5 194**	5 304	*-2,1*	**6 133**	6 243	*-1,8*
tuszki indyków patroszonych 73%	**10 716**	10 713	*0,0*	**10 934**	11 157	*-2,0*	**nld**	nld	-	**--**	--	--	**10 746**	10 701	*0,4*
ćwiartki z kurczaka	**3 960**	3 992	*-0,8*	**3 914**	4 062	*-3,6*	**3 782**	3 822	*-1,1*	**4 168**	4 361	*-4,4*	**4 302**	4 237	*1,5*
skrzydła z kurczaka	**6 104**	5 910	*3,3*	**6 241**	6 031	*3,5*	**nld**	nld	-	**4 872**	5 100	*-4,5*	**4 828**	4 942	*-2,3*
filety z piersi kurczaka	**14 327**	13 823	*3,6*	**13 198**	13 225	*-0,2*	**14 811**	14 138	*4,8*	**13 935**	13 618	*2,3*	**14 085**	13 132	*7,3*
nogi z kurczaka	**6 998**	6 887	*1,6*	**5 524**	5 617	*-1,7*	**7 201**	7 121	*1,1*	**6 190**	6 370	*-2,8*	**6 479**	6 072	*6,7*
podudzia z kurczaka	**5 251**	4 961	*5,9*	**5 417**	5 336	*1,5*	**5 229**	4 886	*7,0*	**6 591**	6 708	*-1,7*	**5 139**	5 158	*-0,4*
uda z kurczaka	**6 010**	5 780	*4,0*	**5 800**	5 581	*3,9*	**6 131**	5 896	*4,0*	**6 062**	6 140	*-1,3*	**5 293**	5 392	*-1,8*
filety z piersi indyka	**14 975**	15 000	*-0,2*	**15 028**	14 961	*0,4*	**15 180**	15 300	*-0,8*	**nld**	nld	-	**14 649**	14 942	*-2,0*
skrzydła z indyka	**6 657**	7 039	*-5,4*	**6 641**	6 718	*-1,1*	**6 800**	7 220	*-5,8*	**nld**	nld	-	**6 582**	7 434	*-11,5*
udźce z indyka	**9 384**	9 111	*3,0*	**9 122**	8 755	*4,2*	**8 380**	8 230	*1,8*	**nld**	nld	-	**11 367**	11 346	*0,2*
podudzia z indyka	**5 571**	5 691	*-2,1*	**5 306**	5 555	*-4,5*	**6 200**	5 870	*5,6*	**nld**	nld	-	**5 863**	6 208	*-5,6*
wątroby z kurczaka	**2 961**	2 917	*1,5*	**2 687**	2 712	*-0,9*	**2 941**	2 859	*2,9*	**6 732**	6 757	*-0,4*	**2 709**	2 715	*-0,2*
wątroby z indyka	**5 273**	5 519	*-4,5*	**5 057**	5 376	*-5,9*	**5 760**	5 870	*-1,9*	**nld**	nld	-	**4 907**	4 880	*0,5*

Północny: Woj.: pomorskie, warmińsko – mazurskie, podlaskie, kujawsko – pomorskie.
Centralny: Woj.: mazowieckie, łódzkie. **Południowo-Wschodni:** Woj.: lubelskie, świętokrzyskie, podkarpackie, małopolskie, śląskie.
Zachodni: Woj.: opolskie, dolnośląskie, wielkopolskie, lubuskie, zachodnio-pomorskie.

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek mięsa drobiowego" Nr 38/2021 z dnia 30 września 2021 r.

RYNEK WOŁOWINY I CIELĘCINY

Średnie ceny sprzedaży mięsa wieprzowego (bez VAT) w zakładach mięsnych (przeznaczone na rynek krajowy)

TOWAR	CENA [zł/tona]		Zmiana tyg. ceny	Struktura sprzedaży			Wielkość sprzedaży
	2021-09-26	2021-09-19	[%]	2021-09-26	2021-09-19	Zmiana tyg.[%]	Zmiana tyg. [%]
POLSKA							
Ćwierci z buhajków do 2 lat – OGÓŁEM	**15 719**	**15 503**	***1,4***	**100,00**	**100,00**	**--**	***5,2***
ćwierci przednie	12 025	12 078	*-0,4*	15,76	16,72	*-5,8*	*-0,9*
ćwierci tylne	21 406	21 165	*1,1*	13,57	14,04	*-3,4*	*1,6*
ćwierci kompensowane	15 451	15 181	*1,8*	70,68	69,23	*2,1*	*7,4*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**11 702**	**11 630**	***0,6***	**100,00**	**100,00**	**--**	***2,7***
ćwierci przednie	10 663	*	--	5,70	7,11	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	0,22	0,38	--	--
ćwierci kompensowane	11 739	11 705	*0,3*	94,09	92,51	*1,7*	*4,4*
CENTRALNY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**16 188**	**15 940**	***1,6***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-11,3***
ćwierci przednie	15 290	*	--	0,60	0,55	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	1,21	0,75	--	--
ćwierci kompensowane	16 176	15 931	*1,5*	98,20	98,70	*-0,5*	*-11,7*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**12 504**	**12 474**	***0,2***	**100,00**	**100,00**	**--**	***34,8***
ćwierci przednie	*	--	--	0,36	0,00	--	--
ćwierci tylne	--	--	--	0,00	0,00	--	--
ćwierci kompensowane	12 513	12 474	*0,3*	99,64	100,00	*-0,4*	*34,3*
POŁUDNIOWY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**16 525**	**16 143**	***2,4***	**100,00**	**100,00**	**--**	***10,2***
ćwierci przednie	11 448	12 021	*-4,8*	26,37	39,66	*-33,5*	*-26,7*
ćwierci tylne	21 502	21 233	*1,3*	30,68	33,52	*-8,5*	*0,9*
ćwierci kompensowane	16 088	15 876	*1,3*	42,95	26,82	*60,1*	*76,5*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**12 674**	**12 234**	***3,6***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-25,2***
ćwierci przednie	*	*	--	2,36	3,70	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	1,39	1,78	--	--
ćwierci kompensowane	12 671	12 275	*3,2*	96,25	94,53	*1,8*	*-23,8*
PÓŁNOCNY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**14 911**	**13 949**	***6,9***	**100,00**	**100,00**	**--**	***31,3***
ćwierci przednie	*	*	--	12,91	0,83	--	--
ćwierci tylne	*	--	--	10,21	0,00	--	--
ćwierci kompensowane	14 199	13 955	*1,7*	76,87	99,17	*-22,5*	*1,7*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**12 016**	**10 906**	***10,2***	**100,00**	**100,00**	**--**	***10,2***
ćwierci przednie	*	*	--	9,57	12,49	--	--
ćwierci tylne	*	--	--	12,15	0,00	--	--
ćwierci kompensowane	10 741	10 957	*-2,0*	78,28	87,51	*-10,6*	*-1,4*

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

Województwa wchodzące w skład makroregionu
CENTRALNY: kujawsko-pomorskie, mazowieckie, łódzkie, wielkopolskie, lubuskie
POŁUDNIOWY: lubelskie, małopolskie, podkarpackie, świętokrzyskie, dolnośląskie, opolskie, śląskie
PÓŁNOCNY: podlaskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie, zachodnio-pomorskie

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek wołowiny i cielęciny" Nr 38/2021 z dnia 30.09.2021 r.

Alarm o zagrożeniu wirusem grypy ptaków w Europie

W Czechach 29 września 2021 roku potwierdzono ognisko wysoce zjadliwej grypy ptaków podtypu H5N1 u drobiu w gospodarstwie przyzagrodowym, w którym utrzymywano 33 sztuk drobiu: 16 kur niosek, 12 kaczek i 5 gęsi, z czego 6 sztuk padło, pozostałe zostały poddane uśmierceniu. Podtyp wirusa H5N1 może wykazywać potencjał zoonotyczny. Od początku września na terytorium Unii Europejskiej stwierdzono 17 ognisk u dzikich ptaków i ptaków utrzymywanych w niewoli (captive birds). – poinformowały polskie władze weterynaryjne.

Wirus grypy ptaków krąży w populacji ptaków dzikich i żyjących w niewoli w Europie, co stanowi wysokie ryzyko dla fermowej produkcji drobiu w nadchodzących miesiącach z uwagi na pojawienie się większej liczby ptaków migrujących. Służby weterynaryjne wielu państw europejskich wzywają producentów drobiu do zachowania najwyższych zasad bioasekuracji. Francja w połowie września podniosła ocenę ryzyka do „umiarkowanego" z „nieistotnego", co skutkuje utrzymywaniem drobiu w zamknięciu w pomieszczeniach na niektórych obszarach kraju . Krajowa Izba Producentów Drobiu i Pasz apeluje do hodowców drobiu o bezwzględne przestrzeganie zaostrzonych zasad bioasekuracji na fermach drobiu w celu ochrony gospodarstw przed ryzykiem zakażenia stad drobiu wirusem wysoce zjadliwej grypy ptaków (HPAI). Stosowanie najbardziej rygorystycznych praktyk bezpieczeństwa może zminimalizować ryzyko przedostania się wirusa do gospodarstwa. Główny Lekarz Weterynarii rekomenduje hodowcom drobiu, zarówno w gospodarstwach komercyjnych jak również w hodowlach przydomowych, podjęcie wszelkich możliwych działań na rzecz wzmocnienia zabezpieczeń przed dostępem dzikich ptaków, w szczególności paszę, ściółkę i źródło wody. Jeżeli to możliwe należy utrzymywać drób w pomieszczeniach, do których nie mają dostępu dzikie ptaki i inne zwierzęta.

źródło informacji: KIPDIP

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

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**

SPRZEDAŻ MASZYN PO REMONCIE GENERALNYM

Handtmann VF-830 PCM dotykowy
2016 rok (po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-620
(po remoncie) na gwarancji

Kuter Nowicki KN-330 – vacuum próżniowy
(po remoncie) na gwarancji

Pakowaczka CFS 660 – 420 mm szerokość folii (po remoncie) na gwarancji

Linia Handtmann PVLH-226
2012 rok (po remoncie) na gwarancji

Linia Handtmann PVLH-241
2012 rok (po remoncie) na gwarancji

Linia Handtmann AL-216
(po remoncie) na gwarancji

Nastrzykiwarka Nowicki MHM-21
(po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-300 (po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-200 (po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-620 (po remoncie) na gwarancji

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

ZUST – IGŁY

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

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

KUPIĘ MASZYNY MASARSKIE

odbiór natychmiast

PŁATNE GOTÓWKĄ

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

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 0400C, R5 0500C, R5 0630C
nowy traysealer firmy BMB
pakujący w próżni, MAP i Skin
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

ODWIEDŹ NASZĄ STRONĘ
www.informatormasarski.pl
BĄDŹ NA BIEŻĄCO

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:

- 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
- Kuter LASKA KR 500 VAC
- Separator kości wołowych i wieprzowych INJECT STAR P40
- Nadziewarka Handtmann Vf 100 (po remoncie)
- Nastrzykiwarka Lutetia 2000 144 igły, 142 noże, 2 głowice
- Obkurczacz do pakowania próżniowego SUPERVAC AT 8 z gwarancją
- Pakowarka próżniowa SUPERVAC GK 501B do mięsa i wędlin z pompą 1000 m^3 i 300 m^3 Busch
- WIBO 8 obkurczarka

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

KUPIĘ
zabytkową krajalnicę do wędlin z kołem zamachowym.

Stan dowolny,
również niekompletną, złom.

Tel. 576-948-827

MIEJSCE
NA TWOJE
OGŁOSZENIE

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

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			

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

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 MASZYN UŻYWANYCH** publikowane są **wyłącznie** na zasadzie przedpłat!

SPIS REKLAM

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Aplok	4
Arendt	32
Axis	5
BioEfekt	37
Dadaux	insert
Delta Dębica	20
Erka	27
Eurodis	29
Jarvis	21, 40
Jugema	7
Kagra	16, 17
Master	11, 19, 22, 23, 24, 25, 43
MdM Maszyny do mięsa	insert
Metalbud	1
Młynkol	35
Plan	15
Sekwens	42
Ti-Ma	4 str. okładki
Wamma	insert
Vemag	9

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 W KONKURENCJI 30% tolerancja na wahania pędu

Zapraszamy do kontaktu pod numerem telefonu: 58 5564329

REX LASKA Inject Star BADER holac AUTOTHERM IQMA aarom KNECHT Intervac SCHALOMAT MAJA marel HENKOVAC PEBÖCKGROUP Schomaker CLIP SYSTEMS FOOD