BEZPŁATNY
OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI

koopress®
ISSN 1234–7450
NR 11 | 315 | 2021

KASZANKI
W POLSKIEJ TRADYCJI KULINARNEJ

BARWA MIĘSA
CZYNNIKI JĄ KSZTAŁTUJĄCE I METODY POMIARU

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH - NIEBIESKIE STRONY
www.informatormasarski.pl

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!

Metalbud®
NOWICKI

AUTOMATYCZNA LINIA
DO PEKLOWANIA

KUTRY
PRZELOTOWE

KUTRY PRÓŻNIOWE
NOWA LINIA

Metalbud®
NOWICKI

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

www.metalbud.com

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

LISTOPAD 2021

W NUMERZE

MASZYNY I TECHNOLOGIE

04 Barwa mięsa – czynniki ją kształtujące i metody pomiaru

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

PRZETWÓRSTWO Z POMYSŁEM

26 Kaszanki w polskiej tradycji kulinarnej mięsa i jego przetworów?

dr inż. Jerzy Wajdzik

AKTUALNOŚCI

43 Newsy branżowe. Wsparcie finansowe dla rolników i agroprzedsiębiorców

46 POLAGRA podsumowanie edycji 2021

54 Komunikat prasowy. Kontrole Prezesa UOKiK na rynku wieprzowin

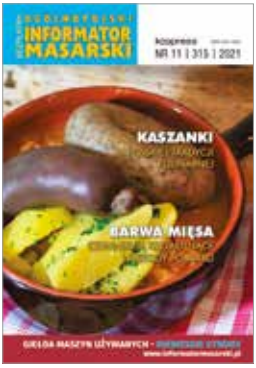
INNE

63 Spis reklam

33, 39, 41 Nowości

57 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

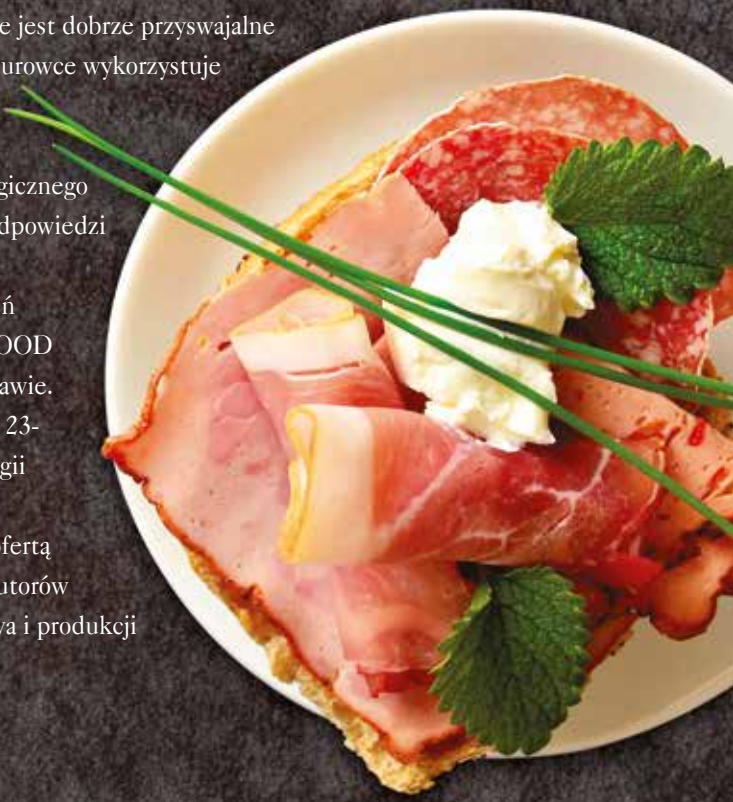
www.koopress.com

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, czym kierują się Państwo przy zakupie mięsa? Jednym z głównych czynników dobrej jakości mięsa jest pożądana barwa. Decydujące znaczenie ma tutaj zawartość barwników hemowych. Barwa mięsa jest związana z gatunkowym pochodzeniem. Dla producentów i sprzedawców istotne jest wykorzystanie metod pomiaru i ich prawidłowej interpretacji. Konsument podąża wzrokiem za dobrze wyglądającym produktem i tutaj kolor ma znaczenie. Kupujący jest w stanie uwierzyć, że oferowany produkt jest świeży. „Barwa jest niezwykle ważnym wyróżnikiem jakości mięsa i jest kształtowana na każdym etapie jego produkcji oraz dystrybucji. Należy więc dołożyć wszelkich starań, aby jak najdłużej zachować jaskrawoczerwoną, intensywną barwę mięsa, będącą atrakcyjną dla konsumenta, poprzez staranny dobór metody pakowania oraz oświetlenia mięsa podczas jego ekspozycji w handlu". /s.4/ Czy na jesienny obiad tradycyjna polska kaszanka to dobry pomysł? Kaszanka ma dużo wartości odżywczych, m.in. jest bogata w żelazo hemowe, które jest dobrze przyswajalne przez organizm. Jakie surowce wykorzystuje się do jej produkcji i jakie są najlepsze rozwiązania z technologicznego punktu widzenia? Po odpowiedzi zapraszamy na /s.26/.
Z najbliższych wydarzeń targowych polecamy FOOD TECH EXPO w Warszawie. Warto rezerwować czas 23-25.11 na targi technologii spożywczych, będzie można zapoznać się z ofertą producentów i dystrybutorów maszyn do przetwórstwa i produkcji spożywczej.



Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

BARWA MIĘSA – CZYNNIKI JĄ KSZTAŁTUJĄCE I METODY POMIARU

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

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

Dla konsumentów jednym z najważniejszych parametrów jakości mięsa, na podstawie którego decydują oni o zakupie, jest jego barwa. Chociaż barwa mięsa nie jest wiarygodnym prognostykiem jego bezpieczeństwa i jakości, to w ocenie konsumenckiej jest to wskaźnik, na podstawie którego mogą oni przewidzieć jakość potrawy, którą z niego przygotują. Dlatego barwa – umiejętność jej pomiaru i prawidłowej interpretacji – jest tak ważna dla producentów i sprzedawców mięsa, gdyż warunkuje ona wielkość sprzedaży mięsa świeżego, która przekłada się na opłacalność przedsiębiorstwa.

Na barwę mięsa wpływa wiele czynników, które można podzielić na przyżyciowe i poubojowe. Wśród przyżyciowych duże znaczenie odgrywają czynniki genetyczne takie jak rasa, wiek, płeć oraz pozagenetyczne: system żywieniowy, postępowanie ze zwierzętami przed ubojem oraz z tuszami po uboju. Oprócz wymienionych na barwę duży wpływ wywierają naturalne różnice między mięśniami, spowodowane różną budową i funkcją fizjologiczną (Domaradzki i in. 2016, Tkacz i in. 2020). Najważniejsze poubojowe czynniki ➤

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 •

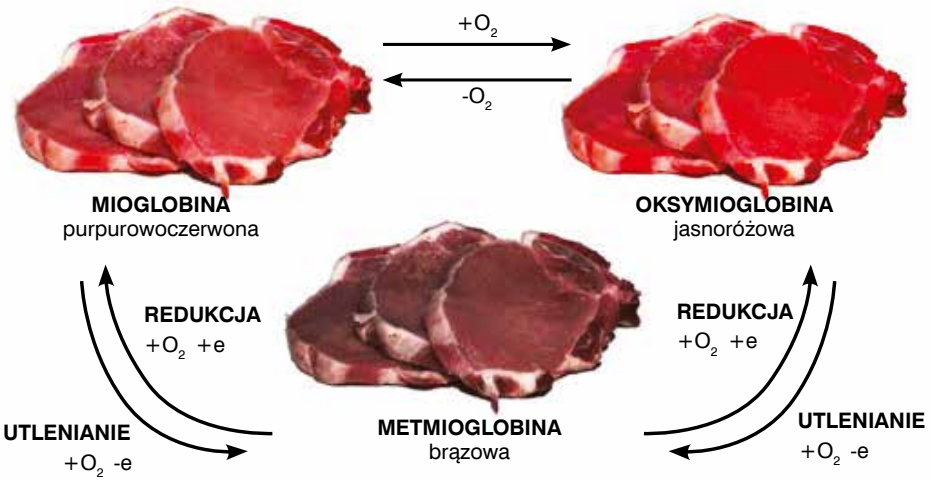
Wysoka wydajność i perfekcyjna struktura •

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.



Rysunek 1. Przemiany mioglobiny w mięsie

Źródło: https://www.spozywczetechnologie.pl/miesne-technologie/higiena/396/innowacja-w-higienie-wykorzystanie-preparatu-hysepta-m1-fg-w-stabilizacji-mikrobiologicznej-miesa

to postępowanie z tuszami oraz z mięsem po uboju, czyli wychładzanie i rozbiór tusz oraz dojrzewanie i pakowanie. Podstawą do uzyskania mięsa o atrakcyjnej, pożądanej przez konsumentów barwie jest stworzenie prawidłowych warunków podczas przemian po uboju w tkance mięśniowej (Modzelewska-Kapituła i in. 2019, Piaskowska i in. 2015).

Barwę mięsa zasadniczo kształtuje stężenie i forma chemiczna zawartego w nim barwnika hemowego, jakim jest mioglobina. Pozostałe hemoproteidy - hemoglobina i cytochrom „c" w niewielkim stopniu decydują o barwie mięsa. Mioglobina stanowi ok. 90% wszystkich barwników mięsa i w zależności od obecności ligandu połączonego z atomem żelaza hemu, a także od wartościowości żelaza w świeżym mięsie, występuje w trzech formach: dezoksymioglobina (barwa purpurowo-czerwona), oksymioglobina (barwa różowoczerwona) i metmioglobina (barwa szarobrunatna) – Rys. 1. Barwnik w postaci dezoksymioglobiny pozostaje niezmieniony jedynie przy niskim ciśnieniu parcjalnym tlenu ➤

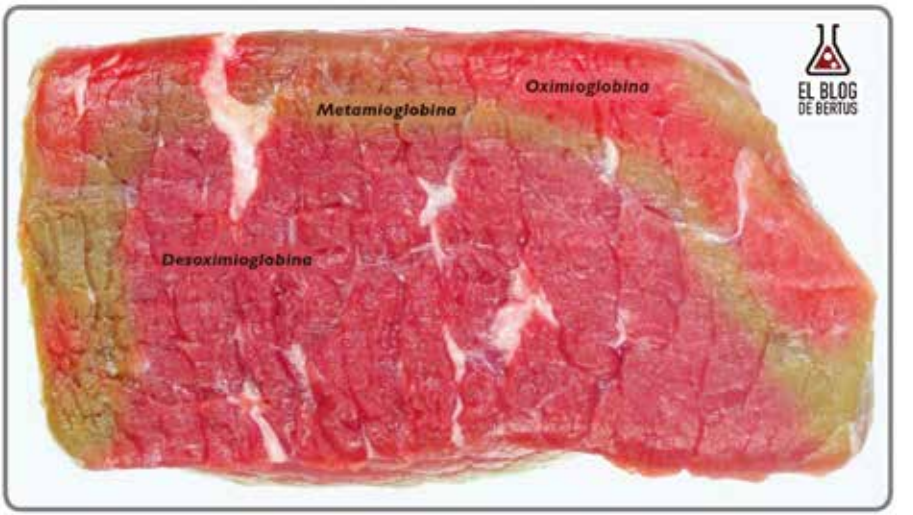
PLAN
Kochaniec & Limanówka

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



Rysunek 2. Formy chemiczne mioglobiny występujące w mięsie
Źródło: http://notinerd.com/galeria-16-curiosidades-de-la-quimica-que-vives-dia-a-dia/

(<1,4 mm Hg) oraz gdy żelazo hemu występuję w postaci Fe^{2+} (Wyrwisz i in. 2016, Kołczak 2007). Poziom mioglobiny m.in. warunkowany jest aktywnością fizjologiczną mięśnia. Takie same anatomiczne mięśnie różnych gatunków zwierząt, jak i inne mięśnie tej samej tuszy, wyróżniają się zmienną aktywnością enzymów oddechowych, dlatego też barwa na powierzchni tkanki mięśniowej, jak i warstw podpowierzchniowych, jest zmienna podczas dojrzewania mięsa. W świeżym mięsie usytuowanie form mioglobiny jest następujące (Karamucki 2016, Kołczak 2007): w warstwie, do której nie dociera tlen, występuje dezoksymioglobina, dookoła niej dominuje metmioglobina, a nad nią – ze względu na obecność tlenu – oksymioglobina - Rys. 2.

Wartości parametrów barwy mierzonych w świeżym mięsie zależą również od składu chemicznego mięsa, jego struktury (wielkości przestrzeni międzykomórkowych, stopnia denaturacji białek w mięśniach), a także tempa i zasięgu obniżania się pH podczas procesu dojrzewania. Czynniki te determinują stopień wnikania światła i tlenu w tkankę mięśniową, ➤

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

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

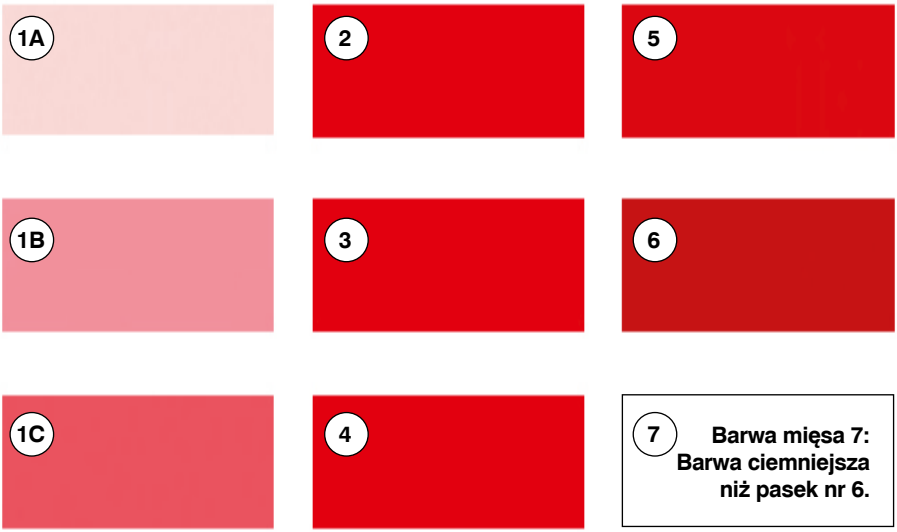
Wagi dla przemysłu mięsnego

Najważniejsze poubojowe czynniki to postępowanie z tuszami oraz z mięsem po uboju, czyli wychładzanie i rozbiór tusz oraz dojrzewanie i pakowanie.

co ma wpływ na formę mioglobiny i w efekcie kształtuje barwę mięsa. Mięśnie po uboju charakteryzują się intensywną czerwoną i błyszczącą barwą, elastycznością oraz miękkością. Wartości pH bezpośrednio po uboju kształtują się na poziomie 6,8-7, a po ok. 36 h wartość ta wynosi ok. 5,7-6,0. Obniżenie pH mięsa, a także zmniejszenie siły wiązania wody, wpływa na zmianę barwy. Stężenie poubojowe powoduje, że mięśnie matowieją, tracą elastyczność i twardnieją (Onopiuk i in. 2016, Wyrwisz i in. 2012).

Trwałość barwy mięsa w czasie przechowywania i dystrybucji w znaczącym stopniu kształtowana jest przez ciśnienie tlenu, temperaturę, wilgotność, światło, czynniki mikrobiologiczne oraz zdolność mięsa do redukcji metmioglobiny, a także dostępności tlenu w mięśniach, na którą wpływa aktywność enzymów cyklu oddechowego (Bocian i in. 2015, Karamucki 2016, Mancini i in. 2014). W okresie poubojowym za stabilizację barwy mięsa w znaczącym stopniu odpowiedzialna jest aktywność reduktazy metmioglobiny, na którą wpływa m.in.:

- rodzaj mięśnia i gatunek zwierzęcia - wyższa aktywność reduktazy metmioglobiny obserwowana jest w przypadku mięśni zwierząt, które cechowały się zwiększoną aktywnością fizyczną;
- proces utleniania lipidów – podczas utleniania lipidów aktywność reduktazy metmioglobiny maleje; duża zawartość przeciwutleniaczy zwiększa aktywność reduktazy;
- światło – aktywność redukująca jest większa w ciemności niż w przypadku mięsa przechowywanego z zastosowaniem jasnego oświetlenia;
- temperatura – w zakresie 30-37°C aktywność reduktazy metmioglobiny jest najwyższa;
- czas przechowywania – im dłuższy czas przechowywania, tym mniejsza aktywność redukująca (Kołczak 2008).



Rysunek 3. Zakres barw wzorców dla mięsa wołowego
Źródło: https://www.bazawiedzywolowina.pl/rgdu-barwa-miesa

Barwę mięsa, jak też innych produktów, można ocenić wzrokowo, co pozwala na określenie wstępnej jakości produktu, gdyż oko ludzkie potrafi zauważyć nawet niewielkie odchylenia w barwie. Metoda ta ułatwia podjęcie przez konsumenta decyzji o zakupie, jednak jest to ocena subiektywna, na którą wpływa wiele czynników (np. rodzaj oświetlenia, upodobania konsumenta oraz jego stan psychofizyczny, budowa oka). Pomiar barwy dokonywany jest również z zastosowaniem analizy sensorycznej, jednak mimo zastosowania odpowiednich metod oceny poprzez przeszkolony zespół oceniający, jest to także metoda subiektywna.

Europejska Komisja Gospodarcza w Standardach EKG/ONZ (UNECE) (2014) dotyczących mięsa wołowego podaje referencyjne barwy mięsa – Rys 3.

Barwę wołowiny według tego wzorca ocenia się na powierzchni oka mięśnia *longissimus thoracis et lumborum* od strony antrykotu po rozcięciu i ekspozycji na działanie światła (ok. 1 min) na schłodzonej tuszy – Rys. 4.

Prawidłowe określenie barwy ➤

Rysunek 4. Miejsce pomiaru barwy mięśnia *longissimus thoracis et lumborum* w tuszy
Źródło: https://www.bazawiedzywolowina.pl/rgdu-barwa-miesa

mięsa jest bardzo istotne zarówno dla zakładów przemysłu mięsnego, jak i w badaniach naukowych. Na podstawie barwy dokonuje się m.in. klasyfikacji oraz oceny jakości surowca (Chmiel i in. 2016). Obiektywne wyniki wyróżnika, jakim jest barwa, można uzyskać metodami instrumentalnymi poprzez zastosowanie kolorymetrów, spektrofotometrów, czy też komputerowej analizy obrazu. ➤

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

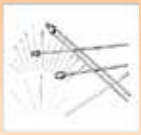
Brzeszczoty do pił taśmowych

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

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

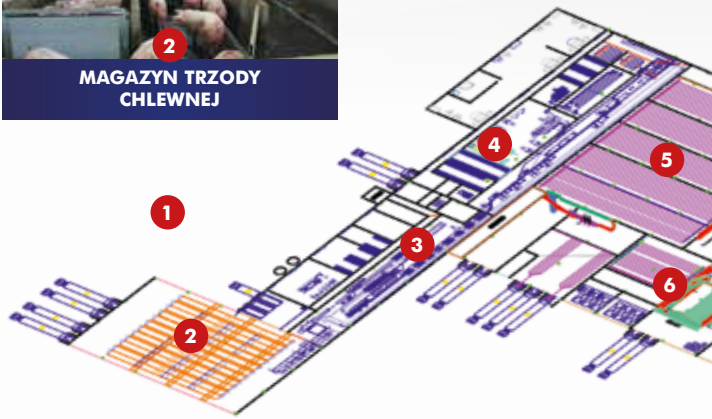
SYSTEM ZARZĄDZANIA PRODUKCJĄ

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**

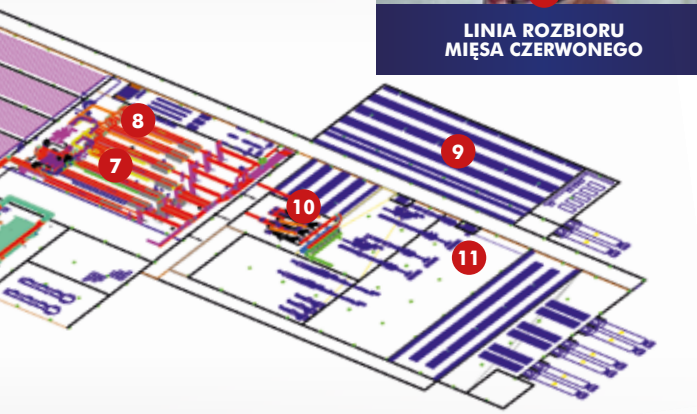
KA-GRA

DEZYNFEKCJA COVID-19

Więcej o dezynfekcji przeczytasz na stronie 33 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

W pomiarach instrumentalnych wykorzystuje się różnego rodzaju modele matematyczne, które opisują barwę w postaci punktów o trzech współrzędnych. Do badania percepcji kolorów został opracowany matematyczny model CIE Lab stworzony przez Międzynarodową Komisję Oświetleniową (CIE – fr. *Comission Internationale de l'Eclairage*; 1978). Barwę opisują matematycznie trzy składowe: parametr *L** określa jasność, współrzędne *a** i *b** mogą przyjmować wartości dodatnie i ujemne. Dodatnie wartości współrzędnej *a** określają udział barwy czerwonej, natomiast ujemne – zielonej, dodatnie wartości współrzędnej *b** odnoszą się do udziału barwy żółtej, a ujemne – niebieskiej.

Jest to najpopularniejszy sposób opisu barwy i jest podstawą wszystkich systemów diagnostyki barw, który pozwala na uniezależnienie identyfikacji od klasy przyrządu (Molenda i in. 2012, Wulf i in. 1999). Przy instrumentalnej ➤

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

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

kolorymetrycznej ocenie barwy mięsa należy zapewnić właściwe warunki pomiaru związane ze źródłem światła i rodzajem użytego obserwatora kolorymetrycznego. Pierwsze przenośne maszyny zostały opracowane przez *Minolta* i umożliwiły łatwe pomiary barwy na powierzchni mięsa. Zdobyły dużą popularność ze względu na swój mały rozmiar, przystępną cenę i łatwość obsługi. Najczęściej stosowanymi aparatami do pomiaru barwy są kolorymetry, które pozwalają uzyskać precyzyjne i powtarzalne wyniki. Wadą tych aparatów jest ograniczona powierzchnia mięsa przy pomiarze, która uzależniona jest od wielkości otworu pomiarowego. Jest to szczególnie uciążliwe w przypadku niejednorodnego produktu (Karamucki 2016, Dobrzańska i in. 2014, Kołczak 2007, Zapotoczny i in. ➤

REKLAMA

OPAKOWANIA DLA BRANŻY MIĘSNEJ

sprawdzony dostawca

SKRZYNKI | PUSZKI | SŁOJE

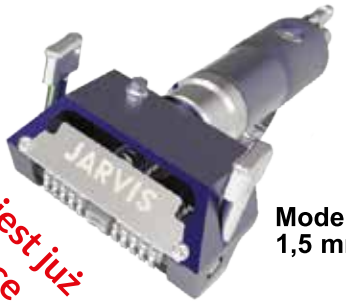
DELTA

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

Barwę mięsa zasadniczo kształtuje stężenie i forma chemiczna zawartego w nim barwnika hemowego, jakim jest mioglobina.

2005). Warunkiem ujednolicenia sposobu oceny barwy mięsa jest sposób przygotowania próbek do badań i prawidłowe ich opisanie. Opis badanych próbek powinien uwzględniać informacje na temat rasy i gatunku zwierzęcia, sposobu żywienia i chowu, jego wieku oraz sposób transportu i warunki uboju. Próby mięśnia należy ciąć w poprzek włókien mięśniowych i zachować minimalną grubość 1,5 cm. Próbki do badań prawidłowo pobiera się 24h po uboju, a podczas dłuższego przechowywania temperatura nie powinna być wyższa niż +3°C. Wpływ na wynik pomiaru ma również czas upływający od chwili przygotowania próbki mięsa do wykonania pomiaru. Na powierzchni mięsa po przecięciu dochodzi do utlenowania mioglobiny do oksymioglobiny i jest to tzw. kwitnienie (blooming). Pomiar barwy mięśnia dokonuje się w powtórzeniach (od 3 do 5) w różnych miejscach, co pozwala na uzyskanie dokładnych i miarodajnych wyników (Molenda i in. 2012).

Na wynik pomiaru barwy mięsa wpływa rodzaj oświetlenia i natężenie światła. Dlatego do pomiaru barwy mięsa najczęściej stosuje się iluminaty światła dziennego – C i D65 (Karamucki 2016). Handlowcy, aby zachęcić konsumentów do zakupu, stosują specjalne oświetlenie mające na celu stworzenie wrażenia o świeżości i atrakcyjności produktu. W przypadku mięsa stosuje się światło silniejsze w czerwonym odcinku spektrum, co optycznie wzmacnia jego czerwoną barwę, natomiast nie zaleca się stosowania światła niebieskiego lub zielonego.

Barwa jest niezwykle ważnym wyróżnikiem jakości mięsa i jest kształtowana na każdym etapie jego produkcji oraz dystrybucji. Należy więc dołożyć wszelkich starań, aby jak najdłużej zachować jaskrawoczerwoną, intensywną barwę mięsa, będącą atrakcyjną dla konsumenta, poprzez staranny dobór metody pakowania oraz oświetlenia mięsa podczas jego ekspozycji w handlu. ■

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

WYKAZ PIŚMIENNICTWA:

1. Bocian M., Jankowiak H., Kapelański W., 2015, *Zmiany barwy mięsa w trakcie przechowywania.* Nauka Przyr. Technol., 9, 4, 1-6.
2. Borowy T., 2014, *Barwa mięsa i przetworów mięsnych, możliwość i ograniczenia zachowania wysokiej jakości konsumenckiej.* Informator masarski, 9, 60-68.
3. Chmiel M., Słowiński M, 2016, *Kształtowanie się barwy mięsa wołowego podczas trwania procesu „blooming".* Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 6 (109), 102-112.
4. Commission Internationale De L'Eclairage (CIE) 1978, Recommendations on uniform color spacer, color difference equations, psychimetric color terms. Supplement No. 2 to CIE Publication No. 15 (E-1.3.1.) 1971/(TC-1-1), Bureau Central de la CIE, Paris, 1978.
5. Dobrzańska A., Cais-Sokolińska D., 2014, *Ocena przydatności systemów pomiaru barwy do badań preparatów białek mleka i serwatki.* Aparatura badawcza i dydaktyczna, 3, 267-272.
6. Domaradzki P., Litwińczuk Z., Florek M., Litwińczuk A., 2016, *Zmiany właściwości fizykochemicznych i sensorycznych mięsa wołowego w zależności od warunków jego dojrzewania.* Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 3 (106), 35-53.
7. Karamucki T., 2016, *Barwa mięsa surowego.* Gospodarka Mięsna, 10, 28-31.
8. Kołczak T., 2007, *Barwa mięsa.* Gospodarka Mięsna, 09, 12-16.
9. Mancini R.A., Ramanathan R., 2014, *Effects of postmortem storage time on color and mitochondria in beef.* Meat Science, 98, 65-70.
10. Modzelewska-Kapituła M., Tkacz K., Nogalski Z., Karpińska-Tymoszczyk M., Więk A., 2019. *Influence of ageing on longissimus lumborum quality from Holstein-Friesian young bulls fed different diets*. Journal of Food Science and Technology, 56(7):3215–3224. doi: 10.1007/s13197-019-03778-7
11. Molenda J., Wrona M., Siwiec W., 2012, Zastosowanie Modelu CIE Lab w badaniach barwy lotnych popiołów. Problemy eksploatacji, nr 3, 177-187.
12. Onopiuk A., Półtorak A., Wierzbicka A., 2016, *Influence of post-mortem muscle glycogen content on the quality of beef during aging.* J Vet Res 60, 301-307.
13. Piaskowska N. Śmiecińska K., 2015, *Dojrzewanie poubojowe a jakość wołowiny.* Gospodarka Mięsna, 08, 34-36.
14. Tkacz K., Modzelewska-Kapituła M., Więk A., Nogalski Z., 2020, *The applicability of total color difference E for determining the blooming time in longissimus lumborum and semimembranosus muscles from Holstein-Friesian bulls at different ageing times.* Applied Sciences, 10, 8215; doi:10.3390/app10228215
15. Wulf D.M., Wise J.W., 1999, *Measuring muscle color on beef carcasses using the L*a*b* color space.* J. Anim. Sci., 77, 2418-2427.
16. Wywrisz J., Półtorak A., Zalewska M., Zaremba R., Wierzbicka A., 2012, *Analysis of relationship between basic composition, pH, and physical properties of selected bovine muscls.* Bull Vet Inst Pulawy, 56, 403-409.
17. Zapotoczny P., Zielińska M., 2005, *Rozważania nad metodyką instrumentalnego pomiaru barwy marchwi.* Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 1(42), 121-132.

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.**

KASZANKI W POLSKIEJ TRADYCJI KULINARNEJ

Dr inż. Jerzy Wajdzik

Kaszanki (kiszki kaszane) stanowią grupę wędlin podrobowych i z technologicznego punktu widzenia dzielą się na krwiste i niekrwiste. Są to wyroby charakteryzowane technologicznie jako kiszki mięsno-podrobowo-skrobiowe. Ze stosowanego nazewnictwa i definicji określających tę grupę wyrobów wynika, że do ich produkcji wykorzystuje się zawsze surowce skrobiowe, do których należą różne gatunki kaszy. W przypadku produkowania kaszanek krwistych niezbędnym składnikiem receptur surowcowych jest krew spożywcza, głównie świńska. Ponadto do wytwarzania kaszanek przeznacza się surowce mięsne i podrobowe, najczęściej świńskie. Bardzo sporadycznie produkuje się kaszanki z wykorzystaniem surowców bydlęcych lub drobiowych. W praktyce jest to zjawisko jednak marginalne.

Kaszanki krwiste mają swoje znaczące od wielu lat miejsce w polskiej tradycji kulinarnej. W związku z faktem, że jakość tych wyrobów i ich cechy fizykochemiczne są mocno zakorzenione w świadomości konsumentów, są one często produkowane według tradycyjnych receptur i przy zastosowaniu niezmienianych od lat metod wytwarzania. Ukształtowane cechy sensoryczne i wyróżniki fizykochemiczne kaszanek uzależnione są w dużym stopniu od wielkości ➤

Sollid

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

PARTNER PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

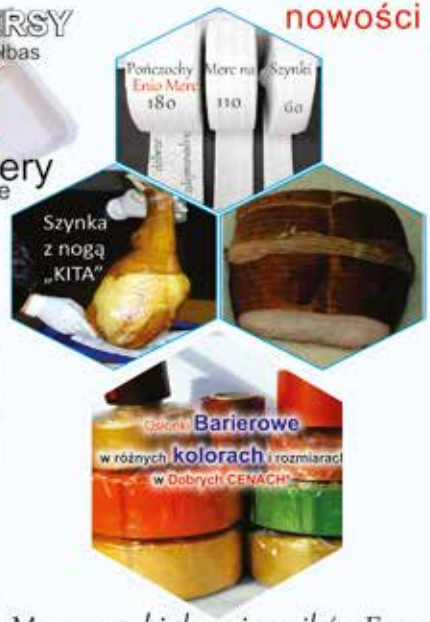
Sznurki Ozdobne oraz Pętelki

Koncentrat Dymu 1:3:9 w PŁYNIE

PAMPERSY do mięs i kiełbas

Absorbery Zelowe

nowości



BOMBKI ŚWIĄTECZNE

Osłonki Świąteczna BOMBKA

Proponujemy Państwu GOTOWE do OGRODU barierowe, mocno przepuszczające się (~30%) kolorowe osłonki ze świątecznym nadrukiem w kształcie kolorowej BOMBKI (kuli). Wzory jak na załączonych zdjęciach.

Możliwość wędzenia w/w osłonek.

Osłonki:

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

1 rzupa = 30 mb - można zamawiać ich wielokrotność

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

Akcja trwa tylko do wyczerpania zapasów.

Zamówione osłonki wysyłamy spedycją DPD.

Posiadamy na magazynie szeroki wybór:

Osłonek **SPECJALNYCH DO FORM** lub Owalnych Batonów(barierowych do wędzenia)
z dużym przepływem 20-50% (zależnie 20-50% nawet do form nierównych)

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

e-mail: biuro@sollid.pl

dodatku krwi, rodzaju zastosowanych surowców skrobiowych (różne gatunki kaszy) oraz wzajemnej proporcji ilościowej dodawanych surowców mięsnych, podrobowych i tłuszczowych. Z dodatków funkcjonalnych niezbędny w ich produkcji jest jedynie chlorek sodu, który pełni przede wszystkim funkcję smakotwórczą. Wyróżnik smaku kaszanek determinowany jest ponadto przez dodane przyprawy oraz zdecydowanie w mniejszym stopniu przez inne dodatki.

REKLAMA

SUROWCE MIĘSNE I TŁUSZCZOWE

Do produkcji kaszanek można stosować różne rodzaje mięsa, w tym przede wszystkim mięsa należące do niższych klas jakościowych. Surowce te pod żadnym względem nie mogą budzić zastrzeżeń natury jakościowej oraz mikrobiologicznej. Należy mieć na uwadze fakt, że kaszanki są wyrobami wybitnie nietrwałymi i dlatego łatwo ulegającymi niekorzystnym zmianom prowadzącym do ich zepsucia. Z technologicznego punktu widzenia najlepszym rozwiązaniem jest założenie, aby wszystkie surowce mięsne stosować po wstępnej obróbce cieplnej.

Doskonałym surowcem mięsno-tłuszczowym przydatnym w produkcji kaszanek jest mięso z głów wieprzowych, które wykorzystuje się po obraniu ugotowanych głów. Zawiera ono około 8,6% białka i ponad 25% tłuszczu, ale wnosi do wyrobów pożądaną smakowitość. Mięso to także wpływa na pożądaną konsystencję kaszanek, co jest efektem procesu żelowania zachodzącego na etapie chłodzenia kaszanek. Powstała w wyniku termohydrolizy kolagenu, obecnego ➤

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)

OBUWIE DEDYKOWANE DO PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

OTTAWA WHITE COMPO *S2, S3+SRC*

Gaston MILLE

PODSZEWKA **COOLMAX®**

GALAXY VEGA *S4+SRC+CI*

Polly Boot

POLIURETAN

RALF *O4+SRC*

SPIRALE®

EKO AGISCE S.r.l

NITRYL

ALISO *S2+CI+SRC*

ROBUSTA
STEP FORWARD

FLORA *S2+CI+SRC*

MIKROFIBRA

BEZPŁATNA INFOLINIA:
800 278 178

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

w mięsie z głów (anatomiczne połączenie skóry z tkanką mięśniową), rozpuszczalna glutyna przechodzi wtedy ze stanu zolu w żel.

Z grupy tanich surowców białkowych (kolagenowych) w produkcji kaszanek wykorzystuje się skórki wieprzowe lub rzadziej skórki drobiowe. Zawierają one dużą ilość kolagenu (około 20%), który ulegając w czasie obróbki cieplnej termohydrolizie, prowadzi do powstawania rozpuszczalnej glutyny. W czasie chłodzenia kaszanek glutyna żeluje i w ten sposób wpływa na konsystencję kaszanek. Rozsądnym kompromisem w zakresie uzyskania dużej twardości powstającego żelu jest zachowanie równowagi między stopniem zaawansowania termohydrolizy w czasie wstępnej obróbki cieplnej skórek a korzyścią wynikającą z żelowania powstałej glutyny w wyrobie gotowym. W praktyce w czasie obróbki wstępnej kolagen w skórkach powinien pęcznieć i ulegać tylko niezbyt zaawansowanej termohydrolizie. Daje to gwarancję, że glutyna spełni wówczas swoją rolę teksturotwórczą w wyrobie gotowym. Glutyna pozostająca w powstałym po gotowaniu surowców rosole nie będzie bowiem wykorzystana do kształtowania tekstury kaszanek.

Do surowców kolagenowych przydatnych w produkcji kaszanek należą również nogi wieprzowe, z których można uzyskać kolagenową masę wykazującą właściwości teksturotwórcze (żelowanie glutyny). Skórki, niezależnie od ich pochodzenia, wprowadzają do wyrobów tłuszcz, którego zawartość w tych surowcach kształtuje się na poziomie 10-15%.

W produkcji kaszanek wykorzystuje się powszechnie różne ➤

REKLAMA

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

rodzaje tłuszczu oraz inne surowce tłuszczowe (skwarki). W praktyce najczęściej stosuje się obrobiony termicznie wieprzowy tłuszcz drobny lub podgardle. Przydatność znajduje także tłuszcz miękki, głównie tłuszcz wieprzowy o smarownej konsystencji. Można wykorzystywać ponadto tłuszcz okołojelitowy (otokowy), który nie może jednak wykazywać odchyleń jakościowych (niekorzystny zapach), na co jest podatny. W praktyce można przeznaczać do produkcji również tłuszcz kotłowy, tj. tłuszcz zbierany z powierzchni wody, w której gotowane były surowce przeznaczone do produkcji. Tłuszcz ten powinien mieć w temperaturze 20°C konsystencję mazistą i charakteryzować się liczba kwasową nieprzekraczającą 5°. W produkcji kaszanek wykorzystywać można skwarki powstające po wytopieniu surowca tłuszczowego. Największą przydatność mają skwarki uzyskane z metody ciągłej wytopu surowca tłuszczowego, które zawierają około 20% białka oraz do 10% tłuszczu. Pożądaną smakowitość, będącą efektem przypalenia, wnoszą natomiast skwarki uzyskane w metodzie suchej wytopu surowca tłuszczowego. Mogą one jednak zawierać aż 25% tłuszczu, co trzeba uwzględnić w tworzeniu surowcowego składu recepturowego kaszanek.

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

SUROWCE PODROBOWE

Niezbędnym surowcem, z grupy surowców podrobowych, stosowanym w produkcji kaszanek jest wieprzowa krew spożywcza (wyjątek stanowią kaszanki nie krwiste, które produkuje się bez dodatku krwi). Krew jako surowiec do ➤

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!

produkcji kaszanek krwistych jest wykorzystywana w postaci świeżego roztworu koloidalnego o wartości pH= 7,3-7,5. Może ona być stosowana po uprzednim mrożeniu, konserwowaniu chlorkiem sodu (maksymalnie 48 godzin) lub w formie suszonej. W przypadku stosowania krwi suszonej przyjmuje się zależność, że zastępuje ona krew świeżą przy uwodnieniu w proporcji 1: 6-8.

Z grupy podrobów, będącymi narządami miąższowymi, głównym surowcem do produkcji kaszanek jest wątroba, która stanowi swo-

istą wkładkę. Obrobiona wstępnie cieplnie wątroba wpływa na teksturę kaszanek, wprowadzając do nich ziarnistość (gruzełkowatość). Jednocześnie wątroba rzutuje na charakterystyczny smak kaszanek. Ograniczoną przydatność z grupy surowców podrobowych kierowanych do produkcji kaszanek mają natomiast serca, płuca i mózgi wieprzowe. Szerokie wykorzystywanie płuc jest często ograniczone ze względu na występujące w nich zanieczyszczenia zachłystowe oraz chroniczne zmiany chorobowe. Serca z kolei ze względu na swoją konsystencję i strukturę tkankową bardziej przydatne okazują się w produkcji salcesonów, a mózgi znajdują głównie przydatność w produkcji kiszek wątrobianych.

SUROWCE ROŚLINNE (KASZE)

Niezbędnym surowcem pochodzenia roślinnego do wyprodukowania kaszanek jest kasza, najczęściej jęczmienna lub gryczana. Z grup kasz jęczmiennych stosuje się postać łamaną lub pęczak. Surowiec ten powinien zawierać maksymalnie około 15% wody, 1,4% tłuszczu i 70% skrobi. Kasza gryczana powinna charakteryzować się natomiast zawartością tłuszczu do 2,7%, skrobi około 66% i wody maksymalnie 15%.

Przygotowując kaszę do produkcji kaszanek, poddaje się ją parzeniu w wodzie lub rosole powstałym w trakcie obróbki cieplnej surowców mięsnych, tłuszczowych ➤

i podrobowych. Pożądana obecność tłuszczu w środowisku grzejnym (około 10%) zapobiega zbrylaniu się kaszy w czasie obróbki. Technologicznie parzenie kaszy rozpoczynać należy w temperaturze wrzenia wody, którą obniża się do ok. 80° C i utrzymuje aż do uzyskania odpowiedniej miękkości kaszy. Nie należy dopuścić do rozgotowania kaszy i uzyskania mazistej konsystencji. Uwodnienie kaszy powinno wynosić około 2:1 (woda: kasza), przy czym jęczmienna ma maksymalny przyrost 220% a gryczana 200%.

DODATKI I PRZYPRAWY

Koniecznym dodatkiem stosowanym w produkcji kaszanek jest chlorek sodu nazywany potocznie solą kuchenną. Poza nadaniem smakowitości wyrobom sól obniża a_w, co rzutuje na trwałość kaszanek. Chlorek sodu jednocześnie hamuje działanie enzymów, co także wpływa pozytywnie na trwałość kaszanek.

Technologicznie nieuzasadnione w produkcji kaszanek jest stosowanie azotynu sodu jako składnika mieszanki peklującej ($NaCl+NaNO_2$), który w tej grupie wyrobów nie daje pożądanych korzyści jakościowych i trwałościowych. Wynika to z faktu, że technologicznie niepożądane w tej grupie wyrobów jest wybarwienie, a rola konserwująca azotynu sodu staje się mało istotna, ze względu na jego unieczynnienie przez dużą podaż hemoglobiny. Konserwujące działanie azotynu sodu można jedynie wykorzystać dodając, go do farszu, w którym została w pełni zdenaturowana hemoglobina.

Warunki takie pozwalają na obecność w wyrobie gotowym wolnego azotynu sodu, który wykazuje wtedy działanie konserwujące. Zachodzi to w przypadku stosowania krwi suszonej lub krwi poddanej wstępnej i skutecznej obróbce termicznej.

Sporadycznie w produkcji kaszanek wykorzystuje się dodatek przeciwutleniaczy (kwasy askorbinowe i ich sole sodowe) oraz substancji wpływających na trwałość (octany, mleczany). Niekiedy we współczesnych składach recepturowych wytwarzania kaszanek stosuje się dodatek niektórych cukrów (glukoza, maltodekstryna).

Do przyprawiania kaszanek wykorzystuje się następujące popu-

larne przyprawy naturalne: pieprz czarny, majeranek, ziele angielskie oraz cebulę. Dobre efekty uzyskania pożądanego smaku daje dodatek smażonej cebuli, która na etapie procesu smażenia traci ostry, gryzący smak i nadaje w rezultacie wyrobom specyficzny aromat i słodkawy posmak. Niekiedy wyroby te przyprawia się dodatkowo czosnkiem, imbirem, gorczycą, kminkiem, kolendrą, liściem laurowym i mieszanką przyprawową w postaci pieprzu ziołowego. Przyprawy naturalne w pewnym zakresie są często zastępowane ekstraktami przypraw, a samo przyprawianie kaszanek dokonuje się też z udziałem aromatów przyprawowych i aromatów mięsnych. Smakowitość kaszanek wzmacnia się coraz częściej dodatkiem glutaminianu sodu, ekstraktów drożdżowych i suszonych warzyw.

CHARAKTERYSTYKA TOWAROZNAWCZA KASZANEK

Komponując składy surowcowe receptur produkcyjnych kaszanek, uwzględnia się tradycyjnie następujące udziały poszczególnych grup składników: ➤

Dystrybucja produktów wytwarzanych na bazie surowców karagenowych i alginianowych serii EUROGEL® oraz wdrażanie innowacyjnych rozwiązań technologicznych w przemyśle spożywczym.

Karagenowe z serii Eurogel®MB oraz przetworzone wodorosty morskie Euchema z serii Eurogel®MBE, przeznaczone są do:

- nastrzyku całych mięśni,
- solanek nastrzykowych i zalewowych,
- nastrzyku surowego mięsa (elementy kulinarne),
- produkcji wędlin (łatwiejsze plasterkowanie, redukcja synerezy),
- produkcji konserw sterylizowanych.

Alginianowe z serii Eurogel®MBA, stosowane są w:

- wyrobach kulinarnych z mięsa, ryb i drobiu,
- tworzeniu emulsji tłuszczowych (stabilnych termicznie),
- produkcji mięs restrukturyzowanych.

Karagenowe z serii Eurogel®CF stosowane do:

- uzupełnienia lub jako zamiennik składników żelatynowych.

Alginianowe z serii Eurogel®CCA przeznaczone są do:

- produkcji osłonek wytwarzanych metodą koekstruzji.

POLECAMY TAKŻE WYSOKIEJ JAKOŚCI:

- **hydrokoloidy** - specjalistyczne produkty na bazie mączki chleba świętojańskiego, gumy tara, gumy cassia oraz gumy konjac, gumy guar, a także
- **włókna roślinne, błonniki** (cytrusowy, marchwiowy, jabłkowy).

Zapraszamy do kontaktu!

EUROGUM by BANG & BONSOMER

EUROGUM POLSKA Sp. z o.o.
02-972 Warszawa, al. Rzeczypospolitej 2 lok. 9
+48 22 849 29 95
e-mail: **eurogum@eurogum.pl**

www.eurogum.pl

- kasza (jęczmienna i gryczana w różnej proporcji): **15-25%**
- krew świeża lub mrożona **18-25%**
- mięsa drobne, mięsa z głów, surowce kolagenowe **20-55%**
- tłuszcze **9-25%**
- podroby **10-15%**

W związku z takimi ramowymi układami surowcowymi kaszanki charakteryzują się zawartością tłuszczu w zakresie 9,5-20% oraz białka na poziomie 8-12%. Wymienione surowce mięsne, tłuszczowe i podrobowe stosuje się w określonych proporcjach i o odpowiednim stopniu rozdrobnienia. Rozdrobnienie prowadzi się w wilku przez siatki o średnicy oczek wynoszącej najczęściej 5-10 mm. W trakcie mieszania składników dodaje się tradycyjnie chlorek sodu (1,7-2,5%) oraz przyprawy: majeranek otarty (0,2-0,3%), pieprz czarny (0,2-0,4%), ziele angielskie (0,02-0,04%) oraz cebulę świeżą lub smażoną (2-3%).

Farsz przygotowany do wyprodukowania kiszek kaszanych ➤

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

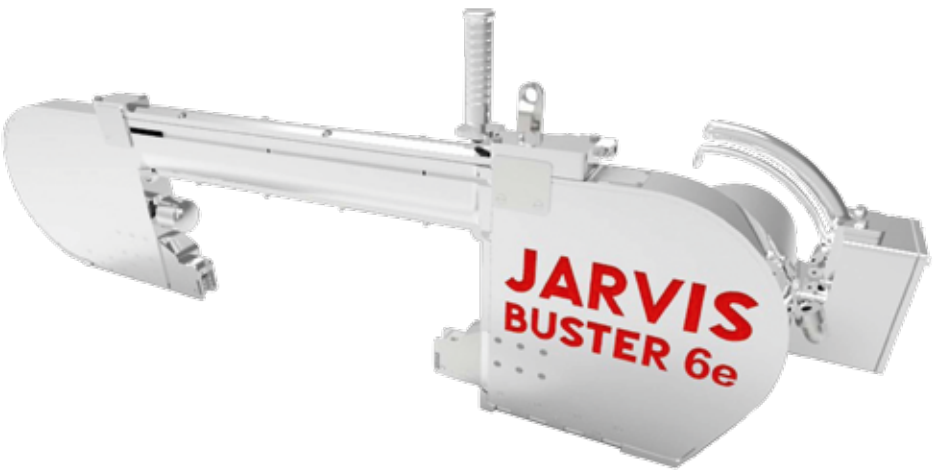
Zapraszamy do współpracy

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**

ma relatywnie wysoką temperaturę, zawiera podatne na zmiany składniki (białko, tłuszcz, węglowodany) oraz charakteryzuje się wysoką wartością pH (pH>6,8). Należy nim niezwłocznie po wytworzeniu napełnić osłonki (kiełbaśnice, jelita baranie cienkie, kątnice wieprzowe, osłonki poliamidowe) i kierować je do parzenia. Obecny w osłonkach farsz jest bowiem bardzo podatny na niekorzystne zmiany, będące wynikiem działania drobnoustrojów mezofilnych, bakterii beztlenowych i bakterii fermentacji mlekowej (z rodzaju *Lactobacillus*), z których te ostatnie są odpowiedzialne za procesy fermentacyjne. Sprzyja im obecność w kaszankach dużej ilości węglowodanów.

Barwę kaszanek determinują procesy utleniania i denaturacji zachodzące w obrębie hemoglobiny. W czasie obróbki termicznej następuje denaturacja białka związanego z hemem barwnika krwi, co odsłania jony żelazawe (Fe^{+2}). ➤

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

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.

Ulegają one szybko utlenianiu do kationów (Fe^{+3}), co prowadzi nieodwracalnie do powstawania barwnika heminowego, jakim jest methemochromogen, który nadaje kaszankom ciemnobrunatną barwę. Tworzeniu się tego związku barwnego w tych warunkach sprzyja obecność chlorku sodu.

Odmienienie wygląda sprawa tworzenia się stabilnej barwy w przypadku dodatku azotynu sodu, który wytworzył już w farszu wybarwienie peklownicze. Powstaje wówczas, równolegle z methemochromogenem, nitrozylohemochromogen o czerwonej barwie. ■

Literatura

1. Brochowski L. (1982): Technologia przetwórstwa mięsnego. W. Sz i P - Warszawa
2. Wajdzik J. (2012): Aspekty nowoczesnej produkcji wędlin podrobowych. ,,Gospodarka Mięsna" nr 3
3. Wajdzik J. (2018): Technologiczne uwarunkowania powstawania odchyleń jakościowych wyrobów mięsnych. cz. II Wydawca: miesięcznik ,,Rzeźnik polski", Racibórz

reklama

WSPARCIE FINANSOWE

DLA ROLNIKÓW I AGROPRZEDSIĘBIORCÓW

Duże pieniądze dla nowo powstałych grup i organizacji producentów rolnych na wsparcie ich działalności. Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa uruchomiła nabór wniosków o taką pomoc. Z budżetu PROW na lata 2014-2020 ubiegać się można również o środki finansowe na inne przedsięwzięcia. Przypominamy więc, jakie nabory wniosków są aktualnie dostępne dla rolników i agroprzedsiębiorców.

Tworzenie grup producentów i organizacji producentów

Nabór wniosków rozpoczął się 20 października i potrwa do 30 listopada 2021 r. Pomoc skierowana jest do grup producentów rolnych uznanych od 1 grudnia 2020 r. na podstawie przepisów z 2000 r. oraz organizacji producentów rolnych uznanych na podstawie przepisów z 2004 r. Oba rodzaje podmiotów muszą działać jako mikro-, małe lub średnie przedsiębiorstwa. Wsparcia nie mogą otrzymać producenci drobiu, wyrobów z mięsa drobiowego i jego podrobów oraz producenci owoców i warzyw.

Pomoc jest realizowana w formie rocznych płatności przez okres pierwszych pięciu lat następujących po dacie uznania grupy producentów rolnych lub organizacji producentów. Wysokość wsparcia wynosi: w pierwszym roku – 10 proc. przychodów netto, w drugim roku – 9 proc., w trzecim roku – 8 proc. w czwartym

roku – 7 proc., w piątym roku – 6 proc. Maksymalny limit przyznawanych środków finansowych to 100 tys. euro w każdym roku pięcioletniego okresu.

Inwestycje zapobiegające zniszczeniu potencjału produkcji rolnej

Ta oferta wsparcia adresowana jest do dwóch grup odbiorców. Pierwszą z nich są rolnicy, którzy zajmują się chowem lub hodowlą nie mniej niż 50 świń i chcą zrealizować inwestycje chroniące ich gospodarstwa przed rozprzestrzenianiem się wirusa afrykańskiego pomoru świń (ASF). Do drugiej należą 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. Wnioski o wsparcie można składać do 26 listopada 2021 r.

Pomoc dla obu grup wypłacana jest w formie refundacji do 80 proc. kosztów kwalifikowanych poniesionych na inwestycje. Przy czym w przypadku rolników, którzy chcą chronić swoje gospodarstw przed ASF, limit w całym okresie programowania wynosi 100 tys. zł; zaś jeśli chodzi o spółki wodne lub ich spółki, kwota ta rośnie do 1 mln zł, które to środki można przeznaczyć na zakup maszyn i urządzeń zapobiegających zniszczeniu gospodarstw przez podtopienie czy powódź.

Inwestycje odtwarzające potencjał produkcji rolnej

Wnioski na ten rodzaj wsparcia przyjmowane są do 31 grudnia 2021 r. Mogą je składać rolnicy, którzy ponieśli w swoich gospodarstwach straty spowodowane klęskami żywiołowymi bądź wystąpieniem afrykańskiego pomoru świń (ASF). O rekompensaty można się starać, jeżeli szkody powstały w roku, w którym jest składany wniosek o przyznanie pomocy lub w co najmniej jednym z dwóch lat poprzednich.

Wysokość strat w uprawach rolnych, zwierzętach gospodarskich czy rybach uprawniająca do ubiegania się o pomoc musi wynieść co najmniej 30 proc. średniej rocznej produkcji rolnej w gospodarstwie z trzech lat poprzedzających rok, w którym wystąpiła szkoda, albo z trzech lat w okresie pięcioletnim poprze-

dzającym rok, w którym miała ona miejsce, z pominięciem roku o najwyższej i najniższej produkcji w gospodarstwie oraz straty te muszą dotyczyć składnika gospodarstwa, którego odtworzenie wymaga poniesienia kosztów kwalifikujących się do objęcia wsparciem. Wysokość poniesionych szkód, jakie powstały w gospodarstwie, określa komisja powołana przez wojewodę.

Natomiast w przypadku wystąpienia afrykańskiego pomoru świń o pomoc mogą ubiegać się rolnicy, którym powiatowy lekarz weterynarii nakazał zabicie trzody chlewnej lub zniszczenie ich zwłok w celu zwalczania ASF, a w dniu wydania tej decyzji zwierzęta te stanowiły co najmniej 30 proc. świń posiadanych przez tego gospodarza.

Maksymalna wysokość pomocy wynosi 300 tys. zł, z tym że nie może ona przekroczyć poziomu 80 proc. kosztów kwalifikowanych.

Wsparcie inwestycji w przetwarzanie produktów rolnych, obrót nimi lub ich rozwój

Wnioski o dofinansowanie mogą już także przygotowywać przedsiębiorcy z branży przetwórczej. A dokładnie dwie ich grupy. Pierwszą stanowią ci, którzy zajmują się wytwarzaniem pasz na bazie surowców niemodyfikowanych genetycznie, czyli bez GMO, i działają jako mikro-, małe, średnie oraz duże przedsiębiorstwa. Druga grupa to przedsiębiorcy prowadzący działalność w zakresie przetwarzania i sprzedaży hurtowej ziół. Ta druga grupa nie mogła wcześniej korzystać z pomocy w ramach tego działania. Tu wsparcie może zostać przyznane mikro-, małym i średnim przedsiębiorstwom.

O pomoc będzie można ubiegać się w terminie od 31 października do 29 listopada 2021 r. A jest ona znacząca: w przypadku przedsiębiorstw zajmujących się przetwarzaniem i wprowadzaniem do obrotu produktów rolnych jest to 10 mln zł, a jeśli chodzi przedsiębiorstwa będące związkami grup producentów rolnych lub zrzeszeniami organizacji producentów – 15 mln zł. Z tym że wysokość dofinansowania nie może przekroczyć 50 proc. kosztów kwalifikowanych.

W przypadku wszystkich wymienionych naborów wnioski przyjmują oddziały regionalne Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

Źródło informacji: KRiR

POLAGRA
PODSUMOWANIE EDYCJI 2021

W dniach 4-6 października, na ternie Międzynarodowych Targów Poznańskich, odbyły się targi branży spożywczej POLAGRA. Wydarzeniu towarzyszyły Międzynarodowe Targi Techniki Pakowania i Etykietowania TAROPAK. Obie ekspozycje zajęły łącznie 2 pawilony, a swoją ofertę zaprezentowało blisko 200 firm z 13 krajów.

Początek jesieni w Poznaniu oznacza tylko jedno - POLAGRA. To jedyne wydarzenie dla branży spożywczej w Polsce, które mimo pandemii zachowało ciągłość i odbyło się zarówno w roku 2020 jak i w obecnym. A nastroje w branży, sadząc po liczbie zwiedzających, poprawiają się. Zarówno producenci, jak i dystrybutorzy żywności są gotowi do spotkań, poszukują nowych klientów, produktów, usług, chcą rozmawiać o przyszłości.

NOWOŚCI W BRANŻY SPOŻYWCZEJ

Tegoroczna ekspozycja POLAGRY to, zgodnie z założeniami marki, połączenie żywności, technologii dla branży spożywczej i sektora HoReCa. Na ekspozycji swoje najnowsze produkty prezentowały spółdzielnie mleczarskie, producenci mięsa i wyrobów mięsnych – w tym z Portugalii, producenci alkoholi, słodyczy, napojów słodzonych. Nie zabrakło też cieszących się coraz większą popularnością wśród konsumentów produktów ekologicznych takich jak np. marchewka kiszona, kimchi z buraka, łosoś jurajski, czy też regionalnych jak na przykład sery łomnickie, pochodzących z mniejszych manufaktur. Salon FOODTECH to z kolei wystawa najnowszych maszyn i urządzeń, bez których trudno wyobrazić sobie proces produkcyjny w nowo-

czesnym zakładzie. Na ekspozycji można było nawet zaobserwować prace niektórych z nich.

Nie powinno więc dziwić, że Grzegorz Puda, minister rolnictwa i rozwoju wsi, podczas gali otwarcia targów, która miała miejsce 4 października, zachęcał do wizyty w Poznaniu podkreślając, że targi są doskonałą okazją by rolnicy, przedstawiciele firm, przedsiębiorcy mieli okazję do wymiany doświadczeń, zapoznania się technologiami.

SIĘGNĘLI PO ZŁOTO

Podczas wspomnianej gali wręczono także Złote Medale Grupy MTP. Niekwestionowanym liderem w tym roku w kategorii FOOD

była Grupa Mlekovita, która otrzymała aż 12 statuetek. Nagrodzono także produkty takich firm jak: Krajowa Spółka Cukrowa, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole, Przedsiębiorstwo Zbożowo-Młynarskie „PZZ" w Stoisławiu S.A. W kategorii FOODTECH medale zostały przyznane produktom z firm Clevro Robert Klemba, HERT, Foodmate B.V. oraz Weindich sp. j. Dyplomy i statuetki odebrali też laureaci plebiscytu Złoty Medal Wybór Konsumentów, a były to firmy: Przedsiębiorstwa Zbożowo-Młynarskiego „PZZ" w Stoisławiu S.A. oraz Clevro Robert Klemba.

WIEDZA I INSPIRACJE

POLAGRA to także co roku bogaty harmonogram wydarzeń towarzyszących. Pierwszego dnia targów rozpoczęło się m.in. Międzynarodowe Forum Rynku Mięsnego z okazji Walnego Zgromadzenia UECBV (European Livestock and Meat Trading Union) i YEMCo, organizowane przez Związek Polskie Mięso. Podczas tego spotkania teoretycy, praktycy i urzędnicy z całego świata dyskutowali o fundamentalnych problemach sektora mięsnego. Tematem przewodnim była strategia „Od pola do stołu" i jej implikacje dla branży. Poruszono także takie zagadnienia jak handel w czasach post-COVID, czy kryzys związany z ASF i atakami na hodowców zwierząt.

Tego dnia na scenie pojawili się także eksperci z kancelarii WKB Wierciński, Kwieciński, Baehr, by omówić najnowsze trendy i obowiązki prawne w oznakowaniu, opakowaniu i dystrybucji żywności. Szkolenie to co roku cieszy się ogromną popularnością wśród gości POLAGRY, bo otoczenie prawne w tych kwestiach jest dynamiczne, zarówno jeśli chodzi o wymogi nakładane na dystrybutorów żywności, jak i kontrole z tym związane.

Podczas tegorocznej edycji targów POLAGRA nie zabrakło również inspiracji kulinarnych. Tych dostarczali sami mistrzowie. W strefie Master Class Show pokazy prowadzili Paweł Salamon, Bartosz Fabiś i Michał Kozłowski – zwycięzcy Kulinarnego Pucharu Polski. Utworzona została także, przez redakcję Restaurant Management, strefa warsztatowa, w której przez 3 dni można było czerpać wiedzę i ją praktykować pod czujnym okiem takich szefów kuchni jak Wojciech Harpkiewicz, Ernest Jagodziński i Tomasz Purol. Nie zabrakło też tematów piekarskich – przez 3 dni targowe odbywało się również Forum Piekarskie – Zdrowe Pieczywo, zorganizowane przez Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP, a finansowane ze środków Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.

POLSKA EKSPORTEM ŻYWNOŚCI STOI

Drugiego dnia targów odbyła się też pierwsza edycja Polagra Export Meeting. Spotkanie otworzył Filip Bittner, wiceprezes zarządu Grupy MTP podkreślając, że eksport żywności jest ważnym elementem napędowym polskiej gospodarki, więc na POLAGRZE nie może zabraknąć rozmów na temat działań proeksportowych.

Wstępem do rozmów na temat przyszłości polskiego eksportu był krótki wykład dr hab. Iwony Szczepaniak z Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej, która pokreśliła, że eksport polskiej żywności wykazuje cały czas tendencję wzrostową. Zaproszony do rozmowy Andrzej Szumowski, Prezes Stowarzyszenia Polska Wódka zgodził się z tym stwierdzeniem, ale zauważył, że aby utrzymać ten trend polscy przedsiębiorcy muszą szukać nowych rynków zbytu. Z kolei Witold Choiński, prezes Związku Polskie Mięso, zauważył, że istotne jest, by branża spożywcza nadążała za trendami europejskimi, bo o ile kilkanaście lat temu konsument patrzył na bezpieczeństwo żywności, później na jej jakość, to dziś jest to standardem i klienci szukają innych wartości takich jak np. zero emisyjność przy produkcji żywności.

W dalszej części kongresu dr hab. Karolina Pawlak z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu podsumowała wnioski na temat rynków perspektywicznych eksportu polskiej żywności, wymieniając wśród nich kraje Azji i Bliskiego Wschodu, a także Afryki i Ameryki Południowej.

Zaproszeni do udziału w kongresie eksperci podkreślili także istotę tworzenia marki polskiej żywności. Waldemar Broś, prezes Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich zaznaczył, że budowanie marki polskiej żywności to najważniejszy element w eksporcie, choć jest to proces trwający lata i kosztowny. Wskazał też, że od kilku lat resort rolnictwa prowadzi prace w tym kierunku, a wsparciem są także fundusze jak np. Fun-

dusz Promocji Produktów Rolno-Spożywczych, które promują produkt polski.

MISTRZOWIE SZTUKI PIEKARSTWA

Tegoroczna edycja targów POLAGRA była areną zmagań mistrzów piekarskiego fachu, zarówno zawodowców, jak i amatorów, a także przedstawicieli Kół Gospodyń Wiejskich i uczniów szkół o profilu spożywczym. Rywalizacja w ramach Ogólnopolskiego konkursu dla Piekarzy Master Baker toczyła się przez dwa dni. Jej efektem były przepyszne chleby, bułki, chałki oraz ciasta drożdżowe. Prace końcowe oceniało zacne jury pod przewodnictwem dr Józefa Sadkiewicza - prezesa Instytutu Sadkiewicza CPKZ przy Zakładzie Badawczym Przemysłu Piekarskiego Sp. z o.o. Najlepsi w konkursowej rywalizacji okazali się: Wiktor Pałka z Niepublicznego Technikum Zawodowego im. Żołnierzy Sił Pokojowych ONZ ZDZ w Kielcach – kategoria UCZNIOWIE, Krzysztof Ryndak z Koła Gospodyń Wiejskich w Siedliszowicach – kategoria KOŁA GOSPODYŃ WIEJSKICH, Małgorzata Rybacka – kategoria AMATORZY oraz Karol Żuber reprezentujący Na2 Piekarnię – kategoria ZAWODOWCY. Całościowe wyniki konkursu dostępne są pod adresem https://polagra.pl/pl/aktualnosci/znamy-laureatow-konkursu-master-baker

Konkurs został zorganizowany przez Stowarzyszenie Polska Ekologia, a sfinansowano go ze środków Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.

Targi POLAGRA od lat integrują branżę spożywczo-gastronomiczną i są miejscem pozyskiwania nowych kontaktów biznesowych, wymiany wiedzy, rozmów o przeszłości sektora. Jak podkreślił Tomasz Kobierski, prezes Grupy MTP: Polagra to czas na rozmowy o żywności, czas, w którym musimy zmierzyć się z nowymi preferencjami konsumentów, ale i ze zmienionymi kanałami dystrybucji. Kolejna edycja targów planowana jest jesienią 2022 roku. Szczegółowa data, jak informują organizatorzy, zostanie podana już wkrótce.

Więcej informacji: **www.polagra.pl**

Laureaci Master Baker 2021

RYNEK MIĘSA WIEPRZOWEGO

Średnie ceny zakupu mięsa wieprzowego płacone przez podmioty handlu detalicznego w okresie: 18-24 października 2021 r.

TOWAR:	Cena w zł/tonę		Zmiana [%]
	24.10.2021	17.10.2021	
KONFEKCJONOWANE			
mięso mielone	**10 330**	10 487	*-1,5*
schab bez kości	**11 315**	11 331	*-0,1*
schab z kością	*	*	--
LUZEM			
mięso mielone	*	*	--
schab bez kości	**11 484**	11 667	*-1,6*
schab z kością	**11 677**	11 632	*0,4*

Ceny sprzedaży półtusz wieprzowych na rynek krajowy za okres: 18.10.2021-24.10.2021

MAKROREGIONY	CENA [zł/t]		Tygodniowa zmiana ceny [%]
	24.10.2021	17.10.2021	
PÓŁTUSZE WIEPRZOWE			
POLSKA	**6 134**	**6 195**	**-1,0**
południowo-wschodni	6 338	6 401	-1,0
północny	9 669	9 756	-0,9
środkowo-wschodni	6 348	6 470	-1,9
zachodni	6 039	6 109	-1,1

*Daty podane w tabeli oznaczają końcowy dzień analizowanego tygodnia (poniedziałek - niedziela).

Makroregion **PÓŁNOCNY:** woj.: kujawsko-pomorskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie.
Makroregion **ŚRODKOWO-WSCHODNI:** woj.: łódzkie, mazowieckie, podlaskie.
Makroregion **POŁUDNIOWO-WSCHODNI:** woj.: lubelskie, małopolskie, podkarpackie, śląskie, świętokrzyskie.
Makroregion **ZACHODNI:** woj.:dolnośląskie, lubuskie, opolskie, wielkopolskie, zachodniopomorskie.

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek mięsa wieprzowego" Nr 42/2021 z dnia 28.10.2021 r.

RYNEK WOŁOWINY I CIELĘCINY

Ceny sprzedaży netto (bez VAT) ćwierci wołowych (kraj) wg makroregionów

TOWAR	CENA [zł/tona]		*Zmiana tyg. ceny*	Struktura sprzedaży			*Wielkość sprzedaży*
	24.10. 2021	2021-10 -17	*[%]*	24.10. 2021	2021-10 -17	*Zmiana tyg. [%]*	*zmiana tyg. [%]*
POLSKA							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**17 657**	**16 994**	***3,9***	**100,00**	**100,00**	**--**	***3,7***
ćwierci przednie	14 527	13 828	*5,1*	4,26	11,97	*-64,4*	*-63,1*
ćwierci tylne	22 682	22 073	*2,8*	13,86	16,98	*-18,4*	*-15,4*
ćwierci kompensowane	16 969	16 314	*4,0*	81,88	71,05	*15,2*	*19,5*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**12 662**	**12 228**	***3,5***	**100,00**	**100,00**	**--**	***26,2***
ćwierci przednie	11 266	*	--	2,94	2,95	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	0,37	0,65	--	--
ćwierci kompensowane	12 656	12 189	*3,8*	96,69	96,40	*0,3*	*26,5*
CENTRALNY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**18 238**	**17 304**	***5,4***	**100,00**	**100,00**	**--**	***27,4***
ćwierci przednie	*	--	--	4,27	6,72	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	0,57	0,84	--	--
ćwierci kompensowane	18 392	17 532	*4,9*	95,17	92,44	*3,0*	*31,2*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**14 095**	**13 426**	***5,0***	**100,00**	**100,00**	**--**	***22,5***
ćwierci przednie	*	--	--	0,40	0,00	--	--
ćwierci tylne	--	--	--	0,00	0,00	--	--
ćwierci kompensowane	14 107	13 426	*5,1*	99,60	100,00	*-0,4*	*22,0*
POŁUDNIOWY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**19 197**	**18 282**	***5,0***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-10,2***
ćwierci przednie	14 487	*	--	7,24	21,89	--	--
ćwierci tylne	22 719	22 113	*2,7*	35,04	37,18	*-5,8*	*-15,4*
ćwierci kompensowane	17 649	17 211	*2,5*	57,71	40,92	*41,0*	*26,7*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**13 724**	**13 097**	***4,8***	**100,00**	**100,00**	**--**	***51,4***
ćwierci przednie	*	*	--	3,22	4,84	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	1,82	3,90	--	--
ćwierci kompensowane	13 659	12 857	*6,2*	94,97	91,26	*4,1*	*57,6*
PÓŁNOCNY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**15 223**	**14 889**	***2,2***	**100,00**	**100,00**	**--**	***5,7***
ćwierci przednie	*	*	--	0,57	1,60	--	--
ćwierci tylne	--	--	--	0,00	0,00	--	--
ćwierci kompensowane	15 228	14 898	*2,2*	99,43	98,40	*1,0*	*6,8*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**10 901**	*	--	**100,00**	**100,00**	--	--
ćwierci przednie	*	--	--	5,05	4,77	--	--
ćwierci tylne	--	*	--	0,00	0,00	--	--
ćwierci kompensowane	10 846	--	--	94,95	95,23	--	--

* - 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 42/2021 z dnia 28.10.2021 r.

RYNEK MIĘSA DROBIOWEGO

Ceny sprzedaży mięsa drobiowego na rynku KRAJOWYM za okres: 18-24.10.2021. Cena [zł/tonę]

TOWAR	POLSKA			MAKROREGIONY*											
				PÓŁNOCNY			CENTRALNY			POŁUD-WSCHOD			ZACHODNI		
	2021-10-24	2021-10-17	*Zmiana ceny [%]*	**2021-10-24**	2021-10-17	*Zmiana ceny [%]*	**2021-10-24**	2021-10-17	*Zmiana ceny [%]*	**2021-10-24**	2021-10-17	*Zmiana ceny [%]*	**2021-10-24**	2021-10-17	*Zmiana ceny [%]*
tuszki kurcząt patroszonych 65% bez szyj	**6 820**	6 321	*7,9*	**6 312**	6 069	*4,0*	**6 705**	6 047	*10,9*	**--**	--	--	**7 002**	6 942	*0,9*
tuszki kurcząt patroszonych 65% z szyjami	**5 823**	5 335	*9,1*	**5 538**	5 245	*5,6*	**5 891**	5 300	*11,1*	**5 582**	5 467	*2,1*	**6 323**	6 100	*3,7*
tuszki indyków patroszonych 73%	**10 296**	10 829	*-4,9*	**11 177**	11 009	*1,5*	**10 370**	9 730	*6,6*	**--**	--	--	**10 121**	10 991	*-7,9*
ćwiartki z kurczaka	**4 182**	3 874	*7,9*	**4 061**	3 752	*8,2*	**4 130**	3 654	*13,0*	**5 373**	4 950	*8,6*	**4 221**	4 250	*-0,7*
skrzydła z kurczaka	**5 884**	5 700	*3,2*	**6 629**	6 142	*7,9*	**5 619**	5 630	*-0,2*	**5 530**	5 064	*9,2*	**5 742**	5 449	*5,4*
filety z piersi kurczaka	**14 419**	13 920	*3,6*	**13 502**	13 653	*-1,1*	**14 898**	14 000	*6,4*	**13 922**	13 812	*0,8*	**14 495**	14 090	*2,9*
nogi z kurczaka	**7 120**	6 478	*9,9*	**5 959**	5 639	*5,7*	**7 363**	6 590	*11,7*	**6 370**	6 305	*1,0*	**5 769**	5 837	*-1,2*
podudzia z kurczaka	**5 496**	5 619	*-2,2*	**4 813**	5 714	*-15,8*	**5 654**	5 480	*3,2*	**6 626**	6 285	*5,4*	**5 372**	6 040	*-11,1*
uda z kurczaka	**7 362**	6 716	*9,6*	**5 325**	6 067	*-12,2*	**7 835**	7 011	*11,8*	**6 278**	7 059	*-11,1*	**5 822**	5 903	*-1,4*
filety z piersi indyka	**15 531**	15 370	*1,0*	**15 846**	15 409	*2,8*	**nld**	nld	-	**nld**	nld	-	**15 573**	16 157	*-3,6*
skrzydła z indyka	**6 767**	6 660	*1,6*	**6 820**	6 696	*1,8*	**nld**	nld	-	**nld**	nld	-	**6 890**	7 199	*-4,3*
udźce z indyka	**10 283**	10 450	*-1,6*	**10 368**	10 354	*0,1*	**nld**	nld	-	**nld**	nld	-	**11 002**	11 711	*-6,0*
podudzia z indyka	**5 743**	5 561	*3,3*	**5 675**	5 465	*3,8*	**nld**	nld	-	**nld**	nld	-	**--**	--	--
wątroby z kurczaka	**3 197**	3 033	*5,4*	**2 808**	2 851	*-1,5*	**3 203**	2 927	*9,4*	**6 178**	5 978	*3,3*	**2 910**	2 955	*-1,5*
wątroby z indyka	**4 994**	5 182	*-3,6*	**5 252**	5 073	*3,5*	**nld**	nld	-	**nld**	nld	-	**nld**	nld	-

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, zachodniopomorskie.

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek mięsa drobiowego" Nr 42/2021 z dnia 28.10 2021 r.

KOMUNIKAT PRASOWY

KONTROLE PREZESA UOKIK NA RYNKU WIEPRZOWINY

- **Prezes Urzędu Tomasz Chróstny zlecił pracownikom UOKiK kontrole u przedsiębiorców działających na rynku wieprzowiny.**
- **Celem działań jest sprawdzenie czy sieci handlowe i duże zakłady mięsne odmawiają przyjmowania w pełni przebadanego mięsa ze zdrowych zwierząt hodowanych w strefach, gdzie występują przypadki ASF.**
- **Jest to mięso bezpieczne dla ludzi, a odmowa jego zakupu przez dużych przedsiębiorców może stanowić praktykę nieuczciwego wykorzystywania przewagi kontraktowej.**

[Warszawa, 25 października 2021 r.]
Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, które implementowało rozporządzenie wykonawcze Komisji Europejskiej, istnieje możliwość wprowadzenia na terenie Polski trzech stref na wypadek wystąpienia ogniska wirusa afrykańskiego pomoru świń (ASF). Każda z nich objęta jest innymi ograniczeniami. Największe obostrzenia dotyczą obszarów, na których stwierdzono przypadki choroby u świń (strefy czerwone). Zabronione są m.in. wewnątrzwspólnotowe dostawy mięsa z tych terenów do innych Państw Członkowskich Unii Europejskiej. Jednocześnie mięso ze zdrowych zwierząt ze strefy czerwonej, wyprodukowane w wyznaczonych zakładach, jest bezpieczne dla ludzi i po badaniach weterynaryjnych może być sprzedawane bez ograniczeń na terenie Polski.

Sytuacja, w której duży przedsiębiorca nie chce przyjąć zdrowej i przebadanej

żywności, może być przejawem wykorzystywania przewagi kontraktowej. Z taką praktyką mamy do czynienia, jeżeli pomiędzy kontrahentami istnieje znaczna dysproporcja potencjału ekonomicznego, a silniejsza strona wykorzystuje ją na niekorzyść mniejszego podmiotu. Może to dotyczyć relacji np. pomiędzy rolnikiem a dużym ogólnopolskim przetwórcą mięsa lub siecią handlową.

– *Wirus afrykańskiego pomoru świń dał się mocno we znaki polskim rolnikom. Bardzo ważne jest zatem aby hodowcy trzody chlewnej ze stref, gdzie stwierdzono przypadki ASF, mogli sprzedawać mięso, które po przejściu badań weterynaryjnych potwierdzono jako zdrowe i bezpieczne. Tym bardziej w sytuacji, gdy ze względu na choćby pojedyncze przypadki choroby w regionie, nie mogą oni tego mięsa wysyłać poza granice Polski. Tymczasem otrzymaliśmy informacje, że niektórzy duzi przetwórcy i sieci handlowe odmawiają przyjmowania wieprzowiny ze zdrowych zwierząt, która jest w pełni bezpieczna dla ludzi. Takie działanie może stanowić nieuczciwe wykorzystanie przewagi kontraktowej wobec hodowców trzody, dlatego zleciłem kontrole w tym zakresie* - mówi Prezes UOKiK Tomasz Chróstny.

PIERWSZE WYNIKI KONTROLI

Pracownicy UOKiK podjęli pierwsze czynności sprawdzające w lipcu br., niezwłocznie po sygnałach o występujących lokalnie nieprawidłowościach. W związku z kolejnymi informacjami o możliwym odmawianiu przyjmowania dostaw zdrowego mięsa pochodzącego ze stref ASF, w połowie września rozpoczęto niezapowiedziane kontrole w siedzibach firm. W pierwszej kolejności sprawdzono działania pięciu podmiotów - dwóch sieci handlowych: Jeronimo Martins Polska (sieć Biedronka) i Dino Polska oraz trzech przetwórców: Gobarto (producent mięsny zależny od spółki Cedrob sprzedający produkty m.in. pod markami Gobarto, Makton), Animex (producent m.in. marek Krakus, Morliny czy Berlinki) i Sokołów (właściciel m.in. marek Sokołów, Grill House czy Gzella).

W toku czynności ustalono, że spółka Jeronimo Martins Polska do niedawna nie nabywała mięsa ze zdrowych zwierząt hodowanych w strefach, w których występuje afrykański pomór świń. W trakcie trwania kontroli zleconej przez Prezesa UOKiK właściciel sieci Biedronka zmienił swoją politykę i aktualnie kupuje takie mięso oraz jego przetwory. Pracownicy UOKiK uzyskali potwierdzenie od dostawców, iż Jeronimo Martins Polska rzeczywiście zaczęło w ostatnim czasie przyjmować przebadane produkty ze stref objętych ograniczeniami. Kontrole wykazały, że Animex, Sokołów i Gobarto nie uzależniają zakupu wieprzowiny od hodowli zwierzęcia w strefach wolnych od ASF. Spółki w toku kontroli

zadeklarowały, iż również w przyszłości będą dokonywać zakupu zdrowego mięsa pochodzącego ze stref ASF.

Z kolei kontrola w Dino Polska nie dała jak na razie jasnej odpowiedzi co do sprawdzanych praktyk przedsiębiorcy. Dlatego w dalszym etapie weryfikowane są działania podmiotu zależnego spółki, odpowiedzialnego za zakup i przetwórstwo mięsa – Agro Rydzyna.

KOLEJNE DZIAŁANIA

Pracownicy UOKiK razem z Wojewódzkim Inspektoratem Inspekcji Handlowej w Poznaniu kontynuują działania, które mają na celu sprawdzenie czy polscy rolnicy nie są dyskryminowani przez dużych kontrahentów. Kontrole dotyczące obrotu zdrowym mięsem ze stref ASF prowadzone są na każdym etapie łańcucha dostaw.

Dotychczasowe kontrole Prezesa Urzędu prowadzone były na podstawie informacji od pośredników w handlu trzodą chlewną, ubojni, zakładów mięsnych i sieci handlowych na temat podmiotów odmawiających skupu zdrowej trzody lub już przetworzonego mięsa wieprzowego, pochodzącego ze stref ASF. W ramach współpracy z Głównym Lekarzem Weterynarii otrzymaliśmy dane ubojni, które odmawiały przyjęcia uzgodnionych dostaw. Na podstawie zgromadzonego materiału oraz w ramach badania przesiewowego prowadzone są dalsze kontrole w dwóch zakładach mięsnych: Bell Polska (należący do jednej z największych grup kapitałowych producentów mięsnych w Europie) oraz Agro Rydzyna (spółka zależna Dino Polska). Badane są również praktyki sieci handlowej Lidl.

- *Nasze kontrole dotyczą dostaw mięsa ze zdrowych zwierząt, które przeszło badania weterynaryjne i jest bezpieczne do spożycia dla ludzi. Nie ma zatem podstaw, aby zakłady mięsne czy sieci handlowe odmawiały zakupu wieprzowiny tylko ze względu na miejsce jej produkcji. Apeluję do dużych podmiotów, aby postępowały uczciwie i odpowiedzialnie, nie dyskryminowały rolników z czerwonych stref ASF i kupowały od nich pełnowartościowe mięso wieprzowe. To ważne dla zachowania ciągłości łańcucha dostaw, a tym samym bezpieczeństwa żywnościowego kraju* – mówi Prezes UOKiK Tomasz Chróstny.

Praktyki polegające na odwoływaniu wcześniej uzgodnionych dostaw, zwracaniu produktów lub odmawianiu przyjmowania przebadanych świń lub mięsa ze stref objętych ograniczeniami może stanowić nieuczciwe wykorzystywanie przewagi kontraktowej, za które grozi kara do 3% rocznego obrotu przedsiębiorcy. W uzasadnionych przypadkach Prezes UOKiK może odstąpić od wymierzenia kary. Taka sytuacja może mieć miejsce np. jeżeli przedsiębiorca niezwłocznie zmieni swoją praktykę.

WWW.UOKiK.GOV.PL TELEFON 22 55 60 246 TELEFON KOM. 695 902 088
Departament Komunikacji UOKiK Pl. Powstańców Warszawy 1, 00-950 Warszawa
E-mail: biuroprasowe@uokik.gov.pl Twitter: @UOKiKgovPL

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

SKUP MASZYN MASARSKICH

- **nadziewarki Handtmann serii VF-600**
- **klipsownice Poly-Clip od 2005 roku**
- **pakowaczki Multivac, CFS**
- **kutry oraz wilki**

PŁATNOŚĆ NATYCHMIASTOWA

Tel: **604-500-592** lub **531-900-299**
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
+ linia Handtmann PLH-226
(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

Handtmann VF-630
(po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-620
(po remoncie) na gwarancji

Linia Handtmann PVLH-241
(po remoncie) na gwarancji

Linia Handtmann AL-216
(po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-300
(po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-200
(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

SPRZEDAM:

PAKOWACZKI PRÓŻNIOWE DO MIĘSA I WĘDLIN Z GWARANCJĄ:

- Supervac GK 169 B do pakowania mięsa świeżego pompa 300 m^3
- Supervac GK 501 B pompy Busch1000 + 2 x 250 m^3
- Supervac GK812 B pompy Busch 1250 + 630 m^3
- Obkurczacz Supervac AT8
- WIBO 8 obkurczacz
- Klipsownica półautomatyczna hiszpańska Barroso, SK 5-100 do kalibru 100 mm (fabrycznie nowa) z gwarancją
- Kuter LASKA KR 500 VAC
- Separator kości wołowychi wieprzowych INJECT STAR P40
- Nadziewarka Handtmann Vf 100 (po remoncie)
- Nastrzykiwarka Lutetia 2000 144 igły, 142 noże, 2 głowice

Naprawa 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

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

KUPIĘ
zabytkową krajalnicę do wędlin z kołem zamachowym.

Stan dowolny,
również niekompletną, złom.

Tel. 576-948-827

SPRZEDAŻ I NAPRAWA POMP BUSCH

RA 630, RA400, RA 300, WV500.

- **Hiszpańska klipsownica automatyczna Lorenzo Barroso**
- **Włoski traysealer pakujący w MAP i próżni.**

Tel. 22 612 30 60, kom. 533 66 14 37

SPRZEDAŻ MASZYN MASARSKICH Z GWARANCJĄ. SERWIS.

Tel. 608 248 487

MIEJSCE
NA TWOJE
OGŁOSZENIE

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

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**

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.

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

SPIS REKLAM

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Aplok	10
Axis	11
BioEfekt	38
Dadaux	insert
Delta Dębica	20
Erka	31
Eurodis	29
Eurogum	37
Gastrolux	insert
Jarvis	21, 32
Jugema	9
Kagra	16, 17
Master	15, 18, 19, 23, 25, 28, 30
Metalbud	1
Młynkol	40
Plan	7
Sekwens	42
Sollid	27
Ti-Ma	4 str. okładki
Wamma	insert
Vemag	5

CENNIK REKLAM

Cena jednostkowa za reklamę (2 kolory)
w zależności od ilości zamówionych edycji

Powierzchnia reklamowa	1	3	6	12
1 strona	840 zł*	760 zł*	720 zł*	670 zł*
1/2 strony	630 zł*	570 zł*	540 zł*	500 zł*
1/4 strony	420 zł*	380 zł*	360 zł*	340 zł*

Cena jednostkowa za reklamę (pełnokolorową)
w zależności od ilości zamówionych edycji

1 strona	1520 zł*	1370 zł*	1300 zł*	1220 zł*
1/2 strony	1100 zł*	980 zł*	930 zł*	880 zł*
1/4 strony	672 zł*	608 zł*	576 zł*	544 zł*

* Ceny netto

Informujemy, że jesteśmy płatnikiem VAT (23%)
Termin oddania numeru do druku - 25. dnia każdego miesiąca
Konto: KOOPRESS Sp. z o.o.
PKO BP SA I O/Olsztyn 70102035410000570202800811 SWIFT: BPKO PL PW

Bądź na bieżąco
Zamów bezpłatną
prenumeratę

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

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 IRMA SYSTEMS KNECHT. SCHALOMAT MAJA PART OF marel HENKOVAC PEBÖCKGROUP Schomaker Convenience Technik GmbH CLIP SYSTEMS FOOD THIELEMANN