BEZPŁATNY
OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI

koopress
ISSN 1234–7450
NR 03 | 319 | 2022

FITOZWIĄZKI
WAŻNE SKŁADNIKI PRZYPRAW DO MARYNOWANIA MIĘS

MIĘSO
W ŻYWIENIU DZIECI

NEWSY BRANŻOWE
SYTUACJA NA RYNKACH. BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCIOWE.

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH - NIEBIESKIE STRONY

www.informatormasarski.pl

Bądź na bieżąco
Zamów bezpłatną
prenumeratę

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

www.nowickifm.com

AUTOMATYCZNA LINIA
DO PEKLOWANIA

Wesołych Świąt

Zdrowych, pogodnych
i radosnych
Świąt Wielkanocnych
życzy firma Nowicki

KUTRY PRÓŻNIOWE
NOWA LINIA

NASTRZYKIWARKI SERIA MH W SAS
INNOWACYJNY SYSTEM WAŻENIA I KONTROLI NASTRZYKU
- PEŁNA KONTROLA POZIOMU NASTRZYKU

IFFA
14.-19.5.2022
Frankfurt am Main

Zapraszamy
na nasze
stoisko!

Hala 9.0
Stoisko A60

METALBUD SP. Z O.O.
Podlas, ul. Tomaszowska 90
96-200 Rawa Mazowiecka

46 814 55 00

NOWICKI
Food Machinery

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

MARZEC 2022

W NUMERZE

PRZYPRAWY I DODATKI

04 Fitozwiązki – ważne składniki przypraw i ziół do marynowania mięs

Dr hab. inż. Agnieszka Starek-Wójcicka, prof. uczelni
Dr Agnieszka Sagan
Mgr inż. Emilia Osmólska

PRZETWÓRSTWO Z POMYSŁEM

26 Mięso w żywieniu dzieci

dr inż. Magdalena Kuchlewska

AKTUALNOŚCI

47-49, 52-55 Newsy branżowe

50 Ishida stawia na Polskę. Lider w produkcji wag i naważarek otworzy w Katowicach nowe biuro

INNE

63 Spis reklam

44-46 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: projektant graficzny

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, w trakcie pracy nad marcowym numerem postrzeganie zmieniło się „w jednej chwili". Dotyczy to każdej dziedziny życia. Na rynkach rolno-spożywczych Polski i Europy trzeba monitorować bezpieczeństwo żywnościowe. Kluczowe sektory gospodarki są zagrożone negatywnymi zmianami kosztów produkcji i relacji cenowych. Ważne jest utrzymanie łańcucha dostaw. Reprezentująca interesy rolników w UE COPA-COGECA wydała oświadczenie wzywające Państwa UE do szybkiego reagowania i skupienia się na rozwiązaniach dla europejskiego rolnictwa. Więcej informacji w newsach branżowych /s.47/. W marcowym wydaniu zapraszamy do zwrócenia uwagi na rolę mięsa w żywieniu dzieci. „Najnowsze badania z zakresu nauki o mięsie dowodzą, że zawarte w nim substancje bioaktywne wpływają prozdrowotnie na organizm człowieka" Jaki gatunek mięsa wybrać, jakie wybrać posiłki mięsne dla dzieci? /s.26/. Ważnym składnikiem przypraw i ziół do marynowania mięs są fitozwiązki. „Substancje te między innymi wzmacniają układ odpornościowy, wspomagają funkcjonowanie układu pokarmowego, ale także wpływają na układ hormonalny. Udowodniono również, że szereg związków bioaktywnych ogólnie otrzymywanych z roślin. Powszechnie stosowane rośliny takie jak: pieprz, oregano, bazylia, czosnek, cebula czy imbir, mają liczne właściwości terapeutyczne, stanowią bogate źródło fitozwiązków"/s.4/.
Zdrowych i spokojnych Świąt Wielkanocnych dla Państwa.

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

FITOZWIĄZKI – WAŻNE SKŁADNIKI PRZYPRAW I ZIÓŁ DO MARYNOWANIA MIĘS

Dr hab. inż. Agnieszka Starek-Wójcicka, prof. uczelni
Dr Agnieszka Sagan
Mgr inż. Emilia Osmólska

Przyprawy zajmują ważne miejsce w naszej codziennej diecie. Wykorzystywane są one od setek lat zarówno w kuchni, podnosząc walory smakowe potraw, ale także jako naturalne składniki domowej apteczki. Przyprawy, pomimo iż nie wnoszą do naszego jadłospisu istotnych ilości białek, tłuszczów czy węglowodanów, zawierają substancje, o bardzo szerokim prozdrowotnym działaniu, tak zwane fitozwiązki. Te różnorodne związki organiczne występują głównie w warzywach, owocach, roślinach leczniczych, roślinach aromatycznych. Są obecne w liściach, kwiatach i korzeniach. Fitozwiązki z produktów naturalnych obejmują szeroki zakres substancji chemicznych, takich jak polifenole, saponiny steroidowe, związki siarkoorganiczne i witaminy.

W zależności od rodzaju fitozwiązku mamy do czynienia z innym oddziaływaniem na nasz organizm. Substancje te między innymi wzmacniają układ odpornościowy, wspomagają funkcjonowanie układu pokarmowego, ale także wpływają na układ hormonalny. Udowodniono również, że szereg związków bioaktywnych ogólnie otrzymywanych z roślin, takich jak izoflawony, diosgenina, resweratrol, kwercetyna, katechina, sulforafan, tokotrienole i karotenoidy, zmniejszają ryzyko chorób sercowo-naczyniowych i pomagają w kardioprotekcji. Kardioprotekcyjne działanie różnych fitochemikaliów ➤

KNECHT

- nowoczesne maszyny do profesjonalnego ostrzenia noży do kutrów, wilków, krajalnic i noży rozbiorowych
- nowa linia automatów do noży krajalnic okrągłych i ewolwentowych A 650, A 950
- nowe ostrzałki do sit i noży wilków do 400 mm serii W 200, W 300, W 400

Wesołego Alleluja!

SPRZEDAŻ I SERWIS

ELEKTROCAR
ul. Chłopickiego 11/13, Warszawa
tel.: (+48) 22 612 30 60, fax: (+48) 22 612 19 22
www.elektrocar.pl, biuro@elektrocar.pl

ELEKTROCAR
ROK ZAŁOŻENIA 1969

Powszechnie stosowane rośliny takie jak: pieprz, oregano, bazylia czosnek, cebula czy imbir, posiadają liczne właściwości terapeutyczne.

jest prawdopodobnie spowodowane ich działaniem przeciwutleniającym, przeciwhipercholesterolemicznym, przeciwangiogennym, przeciwniedokrwiennym, hamującym agregację płytek krwi i przeciwzapalnym.

Nie każdy z nas wie, że przyprawy stosowane jako składniki marynat do mięs oprócz pełnienia funkcji konserwantów i polepszaczy smaku, wykazują działanie prozdrowotne. Powszechnie stosowane rośliny takie jak: pieprz, oregano, bazylia czosnek, cebula czy imbir, mają liczne właściwości terapeutyczne, ściśle związane z tym, iż stanowią bogate źródło fitozwiązków [Vasanthi i in., 2012; Nascimento i in., 2000; Dillard i German, 2000].

Marynacie do mięs warto dodać nieco pikanterii poprzez użycie **pieprzu**. W wierzchniej okrywie ziaren pieprzu skumulowany jest alkaloid – piperyna, posiadająca właściwości antybakteryjne, przeciwutleniające, przeciwzapalne i przeciwbólowe. Piperyna stymuluje wydzielanie enzymów trawiennych oraz wspomaga trawienie pokarmu. Po połączeniu z kurkuminą zwiększa jej biodostępność, dlatego też pieprzu należy używać wraz z **kurkumą**. Przyprawa ta spotkała się z dużym zainteresowaniem zarówno ze strony świata naukowego, jak i miłośników kulinariów. Charakteryzuje się słodko-ostrym smakiem podobnym do imbiru, choć jest odrobinę delikatniejsza, dlatego można ją stosować nawet w dużych ilościach. Kurkuma stosowana jest na szeroką skalę jako środek poprawiający barwę i trwałość potraw. Yun i in. [2013] wykazali, że kurkuma skutecznie przeciwdziała utlenianiu lipidów i jej dodatek może być dobrą strategią wydłużania trwałości przechowalniczej kiełbasek drobiowych. Kurkuma (3,5 g proszku/100 g mięsa) może być również używana jako naturalny przeciwutleniacz, poprawiający barwę i wydłużający okres przydatności do spożycia burgerów z królika [Mancini i in., 2015]. Ekstrakt z kurkumy poprawił ➤

Z okazji Świąt Wielkiej Nocy życzymy dużo zdrowia i szczęścia.

Niech ten wyjątkowy czas napełni Państwa otuchą i nadzieją oraz pozwoli przezwyciężyć nawet największe trudności.

Zespół VEMAG Polska

VEMAG

zdolność antyoksydacyjną kiełbasek jagnięcych, a także spowolnił utlenianie lipidów i wytwarzanie związków lotnych. Ponadto dodatek tej przyprawy (250, 500 lub 750 mg kurkumy/kg mięsa) nie miał dużego wpływu na parametry fizykochemiczne kiełbas jagnięcych. Wszystkie próbki zostały zaakceptowane przez konsumentów [de Carvalho i in., 2020].

Fitozwiązek obecny w kurkumie, czyli kurkumina działa szeroko zarówno na poziomie komórki, jak i w obrębie całego organizmu człowieka, wykazując właściwości przeciwutleniające i przeciwzapalne. Z uwagi na wymienione właściwości kurkumina wykorzystywana jest jako substancja wspierająca układ krążenia i serce. Działa również przeciwzakrzepowo, przez co zmniejsza ryzyko zawału i udaru. Zawarte w kurkumie kurkuminoidy, wspomagają funkcjonowanie wątroby, zabezpieczając ją przed uszkodzeniami, co jest szczególnie ważne w procesach detoksykacji organizmu. Niezwykle obiecujące okazały się ponadto badania wpływu kurkuminoidów na choroby neurodegeneracyjne jak np. choroby Alzheimera lub Parkinsona, depresję. Substancje te są również z powodzeniem stosowane jako wsparcie w leczeniu zespołu suchego oka, zapaleniu spojówek oraz jaskry [Kieliszek i in., 2020].

Jedną z głównych substancji biologicznych zawartych w **czosnku** jest siarkoorganiczny związek chemiczny - allina (sulfotlenek S-allilocysteiny). Obróbka mechaniczna tego surowca powoduje katalityczny rozkład alliny przez allinazę do między innymi: allicyny i ajoenu. To właśnie allicyna odpowiada za charakterystyczny ostry zapach i smak czosnku. Charakteryzuje się działaniem przeciwzakrzepowym, przeciwmiażdżycowym, przeciwnowotworowym, obniżającym ciśnienie krwi i poziom tłuszczów w surowicy. Czosnek, nawet w niskich stężeniach, działa antybakteryjnie, także na szczepy antybiotykooporne.

Warto wspomnieć, że w ostatnim czasie popularność zyskał **czosnek niedźwiedzi**, który również zawiera dużą ilość związków siarki - allinę i allicynę. Stąd też wykazuje on szereg właściwości prozdrowotnych: łagodzi zatrucia metalami ciężkimi, zapobiega nadmiernej agregacji płytek krwi, rozrzedza krew i ulepsza jej przepływ w naczyniach krwionośnych. ➤

JARVIS®

Jarvis jest już w Polsce

Pneumatyczna skórowaczka ręczna Model JHS

Model JHS-315
1,5 mm

Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

NOWA NIŻSZA CENA

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

Do zakupionej skórowaczki 100 szt. ostrzy gratis!

życzymy Państwu spokojnych rodzinnych Świąt Wielkanocnych

Ogłuszacze prochowe JARVIS Typu C oraz P

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

Jarvis Cartridge Stunner
22 Cal and 25 Cal

Jarvis Cartridge
Stunner 22
Cal and 25 Cal

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

PTB 992 CE PTB 993

Do zakupionego pistoletu 1000 szt. amunicji gratis!

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

Jarvis oferuje bezpłatny serwis i szkolenia

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

JARVIS®

Światowy lider w dziedzinie Sprzętu do przetwórstwa mięsa

Dodatkowe informacje o sprzęcie na naszej stronie internetowej!

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

Dżugan i in. [2014] wykazali, iż wodne ekstrakty jego świeżych liści charakteryzują się działaniem antybakteryjnym wobec takich szczepów bakterii jak: *Salmonella* czy *Escherichia coli*. Większość osób nie wyobraża sobie marynaty bez czosnku, który niewątpliwie nadaje mięsom smaku, zmiękcza je, a także konserwuje.

Niemal w każdym wytrawnym przepisie na przyrządzenie smacznego i soczystego mięsa nie może zabraknąć **cebuli** żółtej klasycznej, czerwonej czy czosnkowej białej. Warzywo to jest surowcem dla przetwórstwa nie tylko ze względu na swoje walory smakowe, ale także przez wysoką wartość prozdrowotną. Z fitozwiązków w cebuli występują należące do fitoncydów związki siarkowe allicyna (sulfotlenek S-alkinocysteiny) oraz dwusiarczek allilowo-propylowy odpowiadające za jej ostry smak i zapach. Innymi związkami roślinnymi występującymi w cebuli są flawonoidy, w szczególności kwercetyna, izoramnetyna oraz kemferol z grupy flawonoli. Cebula czerwona zawiera również antocyjany (głównie cyjanidynę) nadające jej purpurowy kolor. Udowodniono, że fitozwiązki zawarte w cebuli pomagają chronić organizm przed wieloma chorobami cywilizacyjnymi. Związki siarkoorganiczne wykazują silne działanie przeciwdrobnoustrojowe, przeciwzapalne, antyalergiczne oraz przeciwzakrzepowe. Flawonoidy głównie kwercetyna i kemferol chronią organizm przed stresem oksydacyjnym, którego następstwem są choroby nowotworowe, neurodegeneracyjne, sercowo-naczyniowe oraz cukrzyca [Piechowiak i in., 2020; Ulanowska i Olas, 2021].

Niezwykle wyrazisty w smaku i aromatyczny **imbir** używany jest w sztuce kulinarnej od tysięcy lat. Starte kłącze doskonale podkreśla aromat egzotycznych potraw i nadaje im charakterystycznego cierpkiego posmaku. Świetnie łączy się on z różnego rodzaju mięsami – drobiem, wieprzowiną czy chociażby cielęciną [Saranya i in., 2016]. Co ciekawe, dodatek 7% ekstraktu z imbiru w proszku podczas przygotowywania pasztecików z wielbłąda poprawił ich właściwości fizykochemiczne i sensoryczne. Ponadto wpłynął na poprawę stabilności lipidowej poddanych obróbce wyrobów podczas przechowywania. Dodatek tej przyprawy skutkował również wzrostem soczystości i kruchości burgerów z mięsa wielbłąda

[Abdel-Naeem i Mohamed, 2016]. Imbir od dawna znajduje również zastosowanie w tradycyjnych systemach medycznych, takich jak Ajurweda i Tradycyjna Medycyna Chińska. Obecnie zyskuje coraz większe uznanie również w Polsce. Korzeń imbiru jest ceniony ze względu na substancje bioaktywne o właściwościach przeciwutleniających i przeciwzapalnych, które mogą korzystnie wpływać na organizm człowieka. Należą do nich gingerol i shogaol o udowodnionych właściwościach przeciwnowotworowych, przeciwutleniających, przeciwbakteryjnych, przeciwzapalnych i przeciwalergicznych, a także wpływie na ośrodkowy układ nerwowy [Orkusz i Bogacz-Radomska, 2017].

Zwolennicy smaków śródziemnomorskich nie mogą zapomnieć o tym, aby ich marynata do mięs zawierała **suszone pomidory**. Doskonały duet będą tworzyły suszone kawałki pomidorów połączone z czosnkiem niedźwiedzim i bazylią dodane do pieczonych roladek z kurczaka czy indyka. ➤

REKLAMA

Pomidory wśród całego bogactwa związków odżywczych i fitozwiązków, takich jak witamina C, beta-karoten, kwas foliowy i polifenole, zawierają jeden wyjątkowo cenny likopen, jasno-czerwony karotenoid o licznych właściwościach prozdrowotnych. Badania epidemiologiczne oraz te na modelach zwierzęcych, sugerują, że jedną z głównych właściwości karotenoidów jest działanie antyoksydacyjne, które znalazło zastosowanie w protekcji i leczeniu między innymi: miażdżycy (obniżenie poziomu cholesterolu we krwi) i schorzeń związanych z narządem wzroku. Jednocześnie, likopen pozwala na eliminację ognisk przerzutowych oraz inhibicję namnażania komórek nowotworowych [Ulanowska i Olas, 2021; Østerlie i Lerfall, 2005]. Co bardzo ważne, suszone pomidory nie tracą swoich właściwości odżywczych, a wręcz przeciwnie - likopen staje się dzięki obróbce termicznej znacznie lepiej przyswajalny. Potwierdzają to badania naukowe Karakaya i Yılmaz [2007], którzy stwierdzili, że zawartość likopenu w pomidorach świeżych, suszonych na słońcu i w puszkach wynosiła odpowiednio 1,74, 5,51 i 3,55 mg $100 \cdot g^{-1}$, w przeliczeniu na świeżą masę. Największą biodostępność likopenu uzyskano dla pomidorów suszonych (58,05%), następnie pomidorów świeżych (28,67%) i konserwowych (21,83%).

Sekretem przyrządzenia soczystego, miękkiego i pełnego smaku mięsa jest marynata zawierająca **rozmaryn**. Zwłaszcza świeże ziele znakomicie komponuje się z cytryną, czosnkiem i oliwą z oliwek. Tego typu mieszanka nadaje niepowtarzalny aromat wielu mięsom, jak drób, cielęcina, wieprzowina, ➤

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

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

Wesołego Alleluja!

- ✓ 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

mięso z królika, dziczyzna oraz jagnięcina. Rozmaryn jest szczególnie bogaty w związki przeciwutleniające, takie jak flawony, diterpeny steroidowe, triterpeny, rozmanol, rozmarychinon, karnozol, genkwanina, galdozol, epirozmanol, karnozan metylu, kwas karnozowy, kwas ferulowy, kwas rozmarynowy, luteolina. Wieloletnie badania potwierdzające skuteczność przeciwutleniającą ekstraktu z rozmarynu spowodowały, że został on zakwalifikowany jako przeciwutleniacz dodawany do żywności z kodem E 392 na mocy Dyrektywy 95/2/WE [Dudek-Makuch i in., 2019]. Naukowcy odkryli, że rozmaryn wykazuje pozytywne właściwości wobec pracy mózgu, gdyż zawiera składnik zwany kwasem karnozowym, zwalczającym uszkodzenia spowodowane przez wolne rodniki w mózgu. Badania sugerują, że ekstrakt rozmarynu może hamować wzrost guza, uniemożliwiając replikację komórek rakowych. Istnieją również dowody potwierdzające, że rozmaryn może wpłynąć pozytywnie na nasz nastrój, redukując stres i poprawiając pamięć [Mena i in., 2016; Aziz i in., 2021].

Niemal każdy z nas lubi poznawać nowe smaki i ochoczo sięga po egzotyczne potrawy doprawione orientalnymi przyprawami. Jedną z nich jest **sumak**, który zalicza się do najbardziej charakterystycznych elementów kuchni tureckiej, irańskiej, syryjskiej, libańskiej i sycylijskiej. Ten podstawowy składnik mieszanki Zatar (mieszanina posiekanego tymianku, prażonego sezamu, soli i sumaku) doskonale nadaje się do nacierania mięsa przed pieczeniem, aby szybciej skruszało. Należy mieć na uwadze, że niektóre odmiany tego krzewu są uprawiane również w Polsce, ale tylko jako roślina ozdobna. Istnieją gatunki sumaku, których liście lub owoce są trujące, więc nie wolno ich samodzielnie zbierać i przerabiać na przyprawę, zaś naturalnie występująca przyprawa z rośliny o nazwie *Rhus coriaria* (sumak syryjski) lub też *Rhus typhina* (sumak chiński) ma kwaśny smak i jest idealna do marynowania potraw z kurczaka, wołowiny, wieprzowiny, cielęciny czy jagnięciny. Przyprawa ta wykazuje również obiecujące działanie hamujące na bakterie przenoszone przez żywność (*Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Salmonella*) i może być uważana jako naturalny konserwant żywności. Sumak to bogactwo cennych witamin, ➤

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

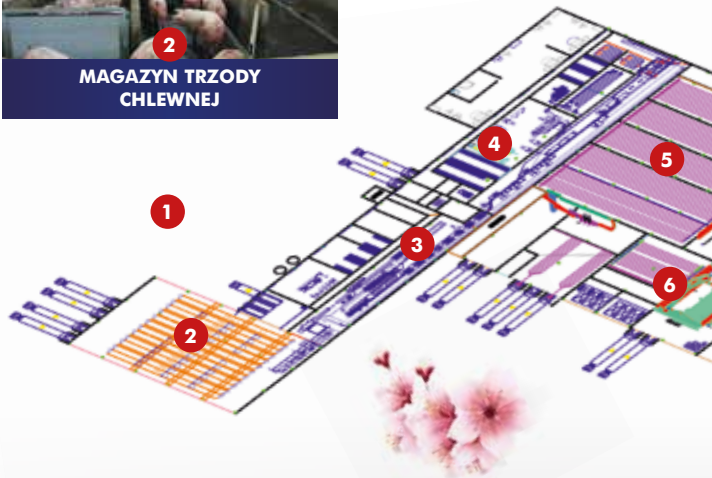
Jest wiodącym na polskim rynku dystrybutorem towarów niezbędnych w przemyśle mięsnym. Swą prestiżową pozycję zdobyliśmy oferując klientom wieloletnie doświadczenie – istniejemy od 1989 r. Kompleksowe usługi najwyższej jakości, szeroką gamę oferowanych produktów, profesjonalizm oraz ogólnopolski zasięg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

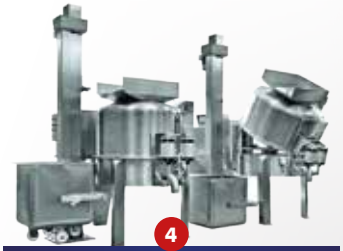
1 SYSTEM ZARZĄDZANIA PRODUKCJĄ

2 MAGAZYN TRZODY CHLEWNEJ

Spokojnych rodzinnych Świąt Wielkanocnych

3 LINIA 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

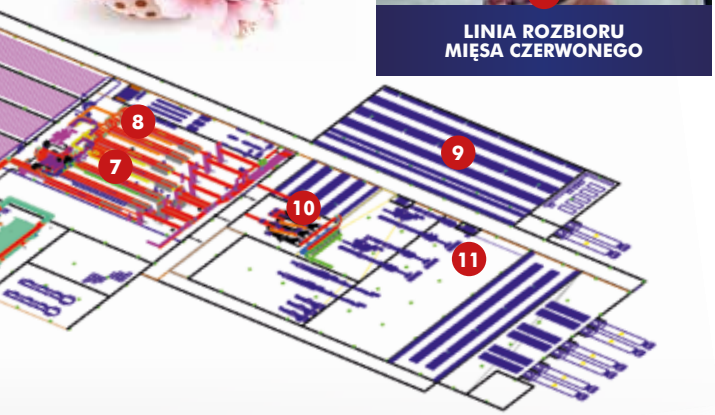
Więcej o dezynfekcji przeczytasz na stronie 45 W DZIALE NOWOŚCI

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

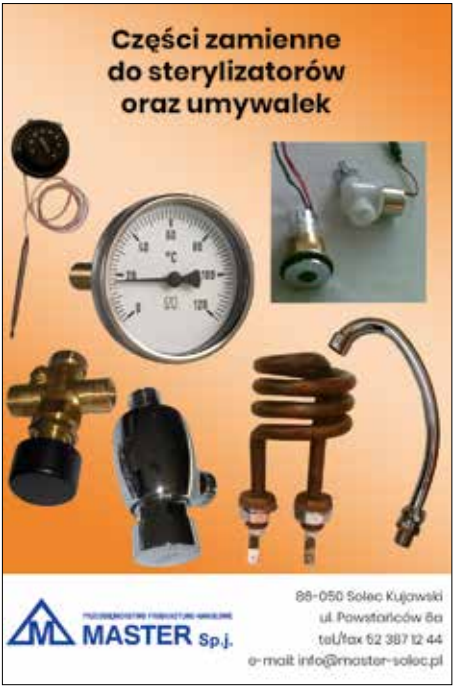
WYROBY ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

minerałów, kwasów omega-3 oraz wielu ważnych przeciwutleniaczy. Należą do nich polifenole i flawonoidy, takie jak kwas galusowy, galusan metylu, kaempferol i kwercetyna. Takie nagromadzenie wartościowych substancji odżywczych oznacza, że przyprawa ta ma rozległe właściwości prozdrowotne, w tym właściwości przeciwzapalne, antygrzybicze, antybakteryjne i przeciwutleniające. Struktura fitochemiczna sumaka była intensywnie badana w ostatnim czasie i ustalono, że ekstrakt z sumaka wykazuje wysoki potencjał w leczeniu COVID-19 [Fazeli i in., 2007; Kossah i in., 2009; Korkmaz, 2021; Belhassan i in., 2021; Sherif i in., 2021].

Podstawowa marynata do mięs powinna składać się z kilku elementów. Po pierwsze, oleju będącego bazą, dzięki której całość jest aksamitna i dokładnie oblepia mięso, wzmacnia smak i pozwala ograniczyć późniejsze dodawanie tłuszczu do potrawy. Na każde trzy części oleju powinna przypadać jedna część ➤

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

elementu kwaśnego – soku z cytryny lub octu. Do takiego roztworu należy dodać jeszcze sól (lub zamiennie sos sojowy), a także cukier (miód, syrop klonowy) i co najważniejsze – przyprawy, gdyż to one pomogą ostatecznie ukształtować smak marynaty. W tym przypadku możliwości są nieograniczone, ale warto pamiętać o tych naturalnych roślinnych dodatkach charakteryzujących się wysoką zawartością fitozwiązków. Jak potwierdzają liczne badania, wytwarzane przez rośliny substancje chemiczne są niezbędne w diecie każdego człowieka, szczególnie w dobie osłabienia organizmu wywołanego przez różne odmiany wirusa, zanieczyszczenia środowiska i coraz bardziej przetworzonej żywności. Fitozwiązki to bez wątpienia substancje do zadań specjalnych, ponieważ wykazują działanie przeciwutleniające (redukując szkodliwe działanie wolnych rodników), pobudzają komórki układu immunologicznego, zmniejszają stany zapalne, zakłócają replikację DNA patogennych bakterii, neutralizują szkodliwe substancje, poprawiając przy tym barwę, smak i zapach, a tym samym właściwości organoleptyczne żywności. Przewiduje się, że w przyszłości zioła i przyprawy bogate w fitozwiązki będą jednymi z istotniejszych elementów zapobiegania chorobom cywilizacyjnym. ■

TRACZ
P.P.H.U.

PRODUCENT URZĄDZEŃ DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

ul. Fryzjerska 23, 51-180 Wrocław
tel. (071) 346-22-20, 346-20-75
faks (071) 385-05-40
email: tracz@tracz.com.pl
www.tracz.com.pl

Wszystkie nasze wyroby są elektro polerowane

Literatura

Abdel-Naeem, H. H., & Mohamed, H. M. (2016). Improving the physico-chemical and sensory characteristics of camel meat burger patties using ginger extract and papain. Meat science, 118, 52-60.

Aziz, E., Batool, R., Akhtar, W., Shahzad, T., Malik, A., Shah, M. A., ... & Thiruvengadam, M. (2021). Rosemary species: a review of phytochemicals, bioactivities and industrial applications. South African Journal of Botany.

Belhassan, A., Zaki, H., Chtita, S., Alaqarbeh, M., Alsakhen, N., Benlyas, M., ... & Bouachrine, M. (2021). Camphor, Artemisinin and Sumac Phytochemicals as inhibitors against COVID-19: Computational approach. Computers in Biology and Medicine, 136, 104758.

de Carvalho, F. A. L., Munekata, P. E., de Oliveira, A. L., Pateiro, M., Domínguez, R., Trindade, M. A., & Lorenzo, J. M. (2020). Turmeric (*Curcuma longa* L.) extract on oxidative stability, physicochemical and sensory properties of fresh lamb sausage with fat replacement by tiger nut (*Cyperus esculentus* L.) oil. Food Research International, 136, 109487.

Dillard, C. J., & German, J. B. (2000). Phytochemicals: nutraceuticals and human health. Journal of the Science of Food and Agriculture, 80(12), 1744-1756.

Dudek-Makuch, M., Knoska, K., & Chanaj-Kaczmarek, J. (2019). Naturalne przedłużanie trwałości produktów spożywczych. Postępy Fitoterapii, 20(3), 208-215.

Dżugan, M., Kordiaka, R., Kačániová, M., & Wesołowska, M. (2014). Czosnek niedźwiedzi (*Allium ursinum*) jako uzupełnienie wiosennej diety. Właściwości produktów i surowców żywnościowych. Wybrane zagadnienia, 248-258.

Karakaya, S., & Yılmaz, N. (2007). Lycopene content and antioxidant activity of fresh and processed tomatoes and *in vitro* bioavailability of lycopene. Journal of the Science of Food and Agriculture, 87(12), 2342-2347.

Kieliszek, M., Edris, A., Kot, A. M., & Piwowarek, K. (2020). Biological activity of some aromatic plants and their metabolites, with an emphasis on health--promoting properties. Molecules, 25(11), 2478.

Korkmaz, H. (2021). Could sumac be effective on COVID-19 treatment?. Journal of medicinal food, 24(6), 563-568.

Kossah, R., Nsabimana, C., Zhao, J., Chen, H., Tian, F., Zhang, H., & Chen, W. (2009). Comparative study on the chemical composition of Syrian sumac *(Rhus coriaria* L.) and Chinese sumac (*Rhus typhina* L.) fruits. Pakistan Journal of Nutrition, 8(10), 1570-1574.

Mancini, S., Preziuso, G., Dal Bosco, A., Roscini, V., Szendrő, Z., Fratini, F., & Paci, G. (2015). Effect of turmeric powder (*Curcuma longa* L.) and ascorbic acid on physical characteristics and oxidative status of fresh and stored rabbit burgers. Meat Science, 110, 93-100.

Mena, P., Cirlini, M., Tassotti, M., Herrlinger, K. A., Dall'Asta, C., & Del Rio, D. (2016). Phytochemical profiling of flavonoids, phenolic acids, terpenoids, and volatile fraction of a rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) extract. Molecules, 21(11), 1576.

Nascimento, G. G., Locatelli, J., Freitas, P. C., & Silva, G. L. (2000). Antibacterial activity of plant extracts and phytochemicals on antibiotic-resistant bacteria. Brazilian journal of microbiology, 31, 247-256.

Orkusz, A., & Bogacz-Radomska, L. (2017). Znaczenie przypraw w żywieniu człowieka. Nauki Inżynierskie i Technologie, 4 (27), 55-65.

Østerlie, M., & Lerfall, J. (2005). Lycopene from tomato products added minced meat: Effect on storage quality and colour. Food research international, 38(8-9), 925-929.

Piechowiak, T., Józefczyk, R., & Balawejder, M. (2020). Przetwarzanie odpadów z produkcji cebuli w żywność funkcjonalną, 24(1), 103-116.

R Vasanthi, H., ShriShriMal, N., & K Das, D. (2012). Phytochemicals from plants to combat cardiovascular disease. Current medicinal chemistry, 19(14), 2242-2251.

Saranya, S., Santhi, D., & Kalaikannan, A. (2016). Ginger as a tenderizing agent for tough meats: A review. Journal of Livestock Science, 7, 54-61.

Sherif, Y. E., Gabr, S. A., Hosny, N. M., Alghadir, A. H., & Alansari, R. (2021). Phytochemicals of rhus spp. as potential inhibitors of the SARS-CoV-2 main protease: molecular docking and drug-likeness study. Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine, Article ID 8814890.

Ulanowska, M., & Olas, B. (2021). Fitozwiązki-ważne składniki suplementów diety oraz ich wpływ na zdrowie człowieka. Kosmos, 70(1), 103-114.

Yun, E. A., Jung, E., & Joo, N. (2013). Quality characteristics of chicken sausage prepared with turmeric (*Curcuma longa* L.) during cold storage. Journal of the Korean Dietetic Association, 19(3), 195-208.

https://www.living-food.pl/poradnik/kurkuma-imbir--pieprz-wzmocnij-odpornosc-jesienia/

https://naturacoldpress.pl/2018/01/14/pozytywny--wplyw-przypraw-na-organizm-czlowieka/

https://smazymy.com/marynata-klucz-do-sukcesu--w-kuchni/

http://www.profesorzdrowie.pl/warzywa/cebula.php

https://smazymy.com/marynata-klucz-do-sukcesu--w-kuchni/

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

AMPERO THERMOTEST

Spółka z o.o.

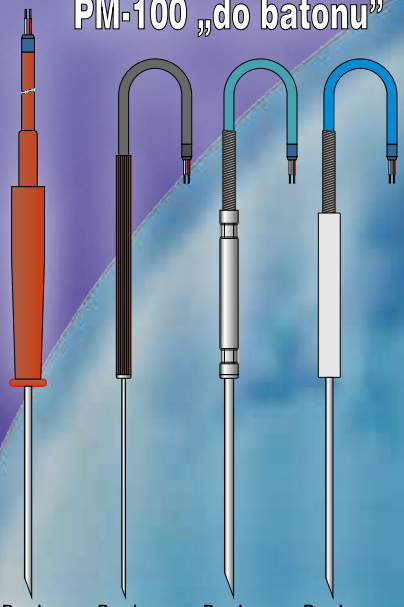
PZH
PRODUKT Z ATESTEM

TÜVRheinland
CERTYFIKOWANO

System zarządzania ISO 9001:2015

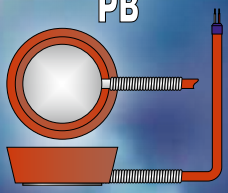
www.tuv.com
ID 9105017610

PM-100 „do batonu”

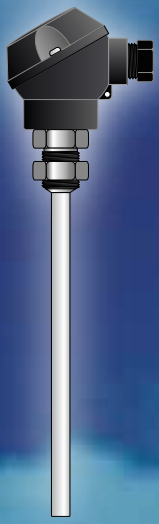


Rączka silikonowa K(+) | Rączka silikonowa K(W) | Rączka stalowa M | Rączka teflonowa T

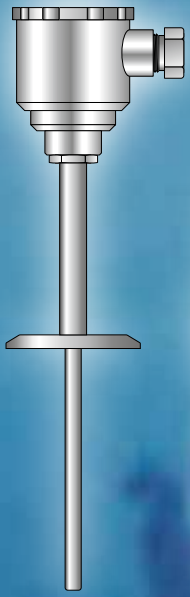
PB



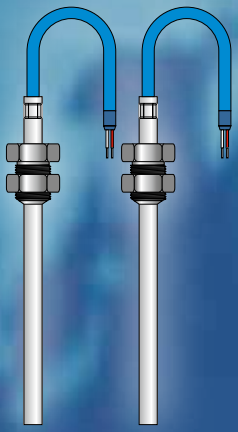
GH



GPL



PLK



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

www.ampero.com.pl

AMPERO THERMO-EST Spółka z o.o.

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

PRODUCENT CZUJNIKÓW I APARATURY DO POMIARU TEMPERATURY

ZDROWYCH WESOŁYCH ŚWIĄT WIELKANOCNYCH

Oferujemy szeroką gamę mierników i regulatorów temperatury:

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

www.ampero.com.pl

MIĘSO W ŻYWIENIU DZIECI

dr inż. Magdalena Kuchlewska

Prawidłowe żywienie jest jednym z najważniejszych czynników środowiskowych wpływających korzystnie na zdrowie fizyczne i psychiczne dziecka. Dzieci powinny otrzymywać w posiłkach produkty łatwostrawne, z odpowiednią ilością składników budulcowych i regulujących. Wszystkie zawarte w artykule informacje oparte są na aktualnej i rzetelnej wiedzy, z wykorzystaniem wyników najnowszych badań naukowych oraz aktualnych zaleceń polskich ekspertów dotyczących żywienia dzieci zdrowych.

Właściwe żywienie dzieci, zwłaszcza w pierwszym okresie ich życia to przede wszystkim pokrycie zapotrzebowania na energię i niezbędne składniki odżywcze, zapewniające prawidłowy rozwój fizyczny i psychomotoryczny. Żywienie w tym okresie ma również znaczenie dla tzw. programowania metabolicznego. Pod tym pojęciem rozumie się wpływ czynników środowiskowych, w tym żywienia, w krytycznych okresach życia (np. w okresie wczesnego rozwoju postnatalnego) na rozwój osobniczy i ryzyko rozwoju chorób w kolejnych latach życia. Wykazano, że nieodpowiednia ilość składników pokarmowych lub niewłaściwy czas i sposób ich wprowadzania do diety dziecka mogą trwale zmienić metabolizm i przebieg procesów fizjologicznych, zwiększając ryzyko wystąpienia w przyszłości chorób, takich jak otyłość, choroby alergiczne i choroby układu krążenia [4, 5, 6, 9].

Polskie Towarzystwo Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci (PTGHiŻDz) opublikowało stanowisko dotyczące zasad żywienia zdrowych niemowląt, kierując ➤

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

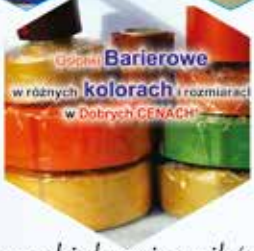
Sznurki Ozdobne oraz Pętelki

Koncentrat 1:3:9 Dymu w PŁYNIE

PAMPERSY do mięs i kiełbas

Absorbery Żelowe

nowości



Koszyk Pisanek 2022 r

1 Koszyk kolorowych Pisanek
8x30m= 240 mb kolorowych osłonek

Zamówione osłonki wysyłamy spedycją DPD.

Posiadamy na magazynie szeroki wybór:

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

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

e-mail: biuro@sollid.pl

ten dokument do wszystkich grup zawodowych sprawujących opiekę nad dzieckiem do 1. roku życia oraz rodziców/opiekunów. Wszystkie zalecenia opracowano na drodze adaptacji do warunków polskich istniejących wiarygodnych wytycznych lub stanowisk wiodących towarzystw naukowych, renomowanych instytucji i zespołów ekspertów, w tym European Society for Paediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition (ESPGHAN), European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI), American Academy of Pediatrics (AAP), European Food Safety Authority (EFSA) oraz World Health Organization (WHO). Ostatnia wersja dokumentu wydana została w 2021 r., a kolejną aktualizację zaplanowano nie później niż 5 lat po publikacji obecnego stanowiska [9].

KARMIENIE PIERSIĄ

Eksperci są zgodni, że celem, do którego należy dążyć, jest wyłączne karmienie piersią przez pierwszych 6 miesięcy życia dziecka. Podkreślają jednak, że częściowe lub krótsze karmienie piersią również jest korzystne. Karmienie piersią powinno być kontynuowane tak długo, jak będzie to pożądane przez matkę i dziecko [8, 9, 10].

POKARMY UZUPEŁNIAJĄCE

Optymalny wiek i kolejność wprowadzania pokarmów uzupełniających (czyli wszystkich pokarmów stałych i płynów innych niż mleko kobiece lub mleko modyfikowane dla niemowląt) pozostają przedmiotem ciągłej dyskusji, a zalecenia dotyczące tych zagadnień są zróżnicowane. Wprowadzanie produktów uzupełniających należy rozpocząć, kiedy niemowlę wykazuje umiejętności rozwojowe potrzebne do ich spożywania, co następuje zwykle nie wcześniej niż od 17. tygodnia życia (początek 5. miesiąca życia) i nie później niż w 26. t.ż. (początek 7. m.ż.). U większości niemowląt dojrzewa wtedy zdolność przyjmowania pokarmów stałych, dzieci nabywają umiejętność siedzenia z podparciem, osiągają dojrzałość nerwowo-mięśniową, która pozwala kontrolować ruchy głowy i szyi oraz jedzenie z łyżeczki. W tym okresie zanika również, typowy dla ➤

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

Eurodis

OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P

ISO 9001: 2015

LL-C (Certification)

GAZELE XX BIZNESU

ZŁOTY MEDAL 2014

życzymy spokojnych Świąt Wielkanocnych

Wyprodukowano we Francji

TERMET

WYPOSAŻENIE UBOJNI

Klips bydlęcy

Sterylizator do narzędzi „DURA MATTER”

Nóż obrotowy „R-TRIM”

Worki z zamknięciem

- na gumkę
- na sznurek

Urządzenie pneumatyczne „CLIP AIR”

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

Urządzenie bolcowe do ogłuszania zwierząt „MATADOR”

Naboje:
kolory:

- niebieski – cielęta
- czerwony – krowy, byki (do 900 kg)
- czarny – pow. 900 kg

części dostępne w ciągu 24 h !

Zapewniamy kompleksową obsługę, naboje, przeglądy i szkolenia.

zapraszamy na:
www.termet.fr

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

okresu noworodkowego i wczesnoniemowlęcego, odruch usuwania z ust ciał obcych, który utrudnia karmienie pokarmami innymi niż płynne. Produkty uzupełniające wprowadza się do diety zarówno w celu dostarczenia dodatkowej energii, białka, żelaza, cynku, witamin rozpuszczalnych w tłuszczach (wit. A, D, E) i pierwiastków śladowych, jak i przygotowania niemowlęcia do bardziej urozmaiconej diety w późniejszym okresie życia [4, 8, 9, 10].

REKLAMA

WARTOŚĆ ODŻYWCZA MIĘSA

Mięso zaliczane jest do najbardziej cennych produktów żywnościowych, ponieważ dostarcza wielu składników odżywczych, budulcowych i regulujących. Najnowsze badania z zakresu nauki o mięsie dowodzą, że zawarte w nim substancje bioaktywne wpływają prozdrowotnie na organizm człowieka, zapewniając mu optymalny wzrost i rozwój. Mięso jest źródłem m.in.:

- **białka** o dobrze zbilansowanym składzie aminokwasowym (białka zwierzęce zawierają m.in. dwa razy więcej aminokwasów siarkowych niż białka roślinne), którego potrzebuje dynamicznie rosnący organizm dziecka;

- **żelaza**, które w mięsie występuje głównie w postaci hemowej, związanej z mioglobiną i hemoglobiną, co zwiększa niemal dwukrotnie jego przyswajalność w porównaniu do żywności roślinnej; żelazo występuje prawie we wszystkich komórkach człowieka, jest niezbędne do prawidłowego rozwoju i funkcjonowania organizmu, w tym do produkcji ➤

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

Wykazano, że nieodpowiednia ilość składników pokarmowych lub niewłaściwy czas i sposób ich wprowadzania do diety dziecka mogą trwale zmienić metabolizm i przebieg procesów fizjologicznych.

krwinek czerwonych (erytrocytów), harmonijnego działania układu nerwowego i immunologicznego, regulowania metabolizmu oraz sprzyja detoksykacji organizmu. Począwszy od 6. miesiąca życia wszystkie niemowlęta, zarówno karmione piersią, jak i mlekiem modyfikowanym, powinny już otrzymywać pokarmy uzupełniające zawierające żelazo (w tym mięso i/lub produkty wzbogacane żelazem); należy zadbać o wystarczającą ilość tego pierwiastka w jadłospisie dziecka, zanim wyczerpią się zapasy, które zgromadziło ono tuż przed narodzinami - u większości niemowląt dochodzi do tego około 6. miesiąca życia; niedobór żelaza u dzieci może skutkować zahamowaniem wzrostu, a także doprowadzić do niedokrwistości;

- **L-karnityny**, której najbardziej znaną funkcją jest przyspieszanie procesu oksydacji lipidów w mitochondriach; związek ten wraz z L-leucyną i kreatyną wykazuje działanie synergiczne, przyczyniając się do wzrostu syntezy białek mięśniowych; ponadto L-karnityna wpływa m.in. na zmniejszenie utraty masy kostnej i regulowanie proliferacji osteoblastów (co skutkuje lepszą ich regeneracją), a także spełnia w organizmie funkcję przeciwutleniającą, chroniąc przed uszkodzeniami oksydacyjnymi kwasy tłuszczowe wchodzące w skład fosfolipidów;

- **kreatyny** – związku o działaniu m.in. anabolicznym i zwiększającym wydolność organizmu oraz neuroprotekcyjnym;

- **tauryny** – aminokwasu egzogennego dla noworodków (gdyż synteza jej jest ograniczona przez niedojrzałość enzymatyczną narządów dziecka), względnie egzogennego dla dorosłych, wykazującego działanie przeciwutleniające, przeciwzapalne i immunomodulujące, będącego neuroprzekaźnikiem, neuro-

modulatorem, uczestniczącego w tworzeniu kwasów żółciowych oraz stabilizowaniu błon komórkowych;

- **cynku** niezbędnego do działania organizmu człowieka, m.in. nieodzownego przy podziale komórek, regeneracji tkanek, syntezie kwasów nukleinowych, syntezie białek ustrojowych, regulacji transkrypcji genów, stabilizowaniu struktury DNA, RNA i rybosomów, odpowiadającego za utrzymanie stabilności błon komórkowych, odczuwanie smaku i zapachu oraz obronę immunologiczną organizmu;

- **miedzi** – pierwiastka śladowego o niezwykle szerokim działaniu w organizmie człowieka – miedź jest niezbędna w procesie produkcji komórek rozrodczych i reakcjach oksydoredukcyjnych, jej działanie obserwuje się przy metabolizmie żelaza, wytwarzaniu hemoglobiny, tkanki łącznej i fosfolipidów; pierwiastek ten jest również kofaktorem enzymów odpowiedzialnych za metabolizm glukozy. Niedobory miedzi prowadzą do zahamowania wzrostu organizmu, ➤

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 serii EurogeL® MBE, przeznaczone 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:
- hudrokoloidy – specjalistyczne produkty na bazie mączki chleba świętojańskiego, gumy tara, cassia, konjac oraz gumy guar, a także
- włókna roślinne, błonniki (cytrusowy, marchwiowy, jabłkowy).

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU!

Eurogum Polska Sp. z o.o.
Al. Rzeczypospolitej 2 lok. 9,
02-972 Warszawa

+48 22 849 29 95
eurogum@eurogum.pl
www.eurogum.pl

EUROGUM
by BANG & BONSOMER

demineralizacji kości, chorób serca oraz układu pokarmowego;

- **selenu** - nieodzownego dla pracy tarczycy, układu immunologicznego oraz działania glutationu i enzymów z grupy peroksydaz; niedobór selenu w diecie prowadzi do powstawania cukrzycy typu 2, chorób układu krwionośnego oraz płuc;

REKLAMA

- **kwasu arachidonowego**, jednego z istotnych zdrowych kwasów tłuszczowych niezbędnych do prawidłowego rozwoju i funkcjonowania mózgu, wzroku, serca i układu immunologicznego;

- **witaminy B12** (kobalaminy), która m.in. uczestniczy w metabolizmie białek, tłuszczów i węglowodanów, zapobiega anemii złośliwej (wspomaga produkcję krwinek czerwonych), tworzy osłonki komórek nerwowych, bierze udział w syntezie DNA, współdziała w reakcjach biochemicznych [1, 4, 7, 8, 9, 11].

Pomimo wielu zalet, mięso często postrzegane jest bardzo jednostronnie jako źródło tłuszczu, niekorzystnych dla zdrowia nasyconych kwasów tłuszczowych i cholesterolu. Uważane jest za jeden z czynników odpowiedzialnych za powstawanie chorób cywilizacyjnych. Jednak opinie te najczęściej odnoszą się do przetworów mięsnych (często konsumowanych w nadmiarze), a nie do samego mięsa kulinarnego. Mięso samo w sobie nie stanowi większego zagrożenia, jeżeli spożywane jest w umiarkowanych ilościach, ➤

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

będąc elementem urozmaiconej i zbilansowanej diety. Nie ma przekonujących dowodów, aby chude mięso (<5% tkanki tłuszczowej) negatywnie wpływało na zdrowie człowieka. To właśnie produkty mięsne, często wysoko przetworzone, zawierają nadmiar sodu, nasyconych kwasów tłuszczowych oraz substancji dodatkowych (konserwantów, emulgatorów, stabilizatorów), które mogą zwiększać ryzyko zachorowania na choroby metaboliczne, miażdżycę, choroby nowotworowe. Istotny jest również sposób obróbki kulinarnej - smażenie czy wędzenie, ze względu na możliwość generowania wielu substancji szkodliwych dla zdrowia, uważane są za najmniej pożądane formy przygotowywania produktów mięsnych, szczególnie w odniesieniu do żywienia dzieci [2, 7].

JAKIE MIĘSO WYBRAĆ?

Niemowlętom i małym dzieciom można podawać mięso z indyka, kurczaka, gęsi, kaczki, jagnięcinę, mięso z królika, wieprzowinę, cielęcinę i wołowinę (przy ujemnym wywiadzie alergicznym). Brak jednoznacznych wskazań, czy któryś z tych gatunków mięs jest korzystniejszy dla dzieci, a jeśli tak, to który, oraz czy kolejność ich wprowadzania do jadłospisu ma znaczenie zdrowotne [8].

WYBIERAJĄC MIĘSO DLA DZIECKA, NALEŻY ZWRACAĆ UWAGĘ NA:

- **datę produkcji i paczkowania,**
- **wygląd mięsa – czy wygląda na świeże, a na powierzchni nie widać przesuszenia lub śluzu,**
- **czy nie zawiera dużo widocznego tłuszczu (należy go usunąć przed obróbką termiczną),**
- **zapach – nie należy kupować, jeśli jest stęchły lub chemiczny,**
- **szczelność opakowania.**

Jeżeli to możliwe, warto też sprawdzić znaki jakości i certyfikaty potwierdzające źródło pochodzenia mięsa. Nie należy kupować mięsa nieznanego pochodzenia lub gdy nie mamy pewności, że zostało ono przebadane przez weterynarza [8].

JAK PRZYGOTOWYWAĆ POSIŁKI MIĘSNE DLA DZIECI?

Podczas przygotowywania posiłku mięsnego dla dziecka, warto ➤

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.**

pamiętać o kilku podstawowych zasadach:

- należy zacząć od porcji około 10 g gotowanego mięsa dziennie, dodając ją do przecieru jarzynowego; porcję powinno się zwiększać stopniowo, dochodząc do 20 g pod koniec 1. roku życia dziecka;
- mięso i inne składniki potrawy (np. warzywa) można gotować razem, bo tak niewielkiej ilości mięsa (10–20 g) nie trzeba przyrządzać osobno i odlewać wywaru, choć niektóre starsze poradniki zalecały, aby do 12. miesiąca życia nie podawać niemowlętom wywarów mięsnych, a tylko dodawać gotowane mięso do ugotowanych uprzednio jarzyn;
- do krojenia i przygotowywania mięsa zawsze powinno się używać osobnej deski (najlepiej zaznaczonej/ podpisanej), co zmniejszy ryzyko zanieczyszczenia innych produktów spożywczych i zatrucia pokarmowego – zdarza się, że surowe mięso (zwłaszcza drobiowe) jest skażone szkodliwymi bakteriami (np. Salmonellą), które giną podczas gotowania lub pieczenia potrawy, jednak jeśli pozostaną na desce, na której krojone będą owoce i warzywa podawane na surowo (np. tarte jabłko z marchewką), mogą prowadzić do zatrucia;
- przed obróbką termiczną (np. gotowaniem, duszeniem, pieczeniem) należy usunąć widoczny tłuszcz, a z drobiu dodatkowo zdjąć skórę;
- tłuszcz pozostały po obróbce termicznej mięsa nie nadaje się do spożycia przez dziecko!

- podczas obróbki termicznej temperatura wewnątrz mięsa powinna wynosić co najmniej 70–75°C;
- mięso należy przechowywać w lodówce w temp. 4° C lub zamrożone do temp. –18°C.

Dzieciom nie powinno się podawać mięsa przetworzonego w postaci: surowych wędlin, mielonek, kiełbas, salami i parówek oraz gotowego mięsa mielonego. Produkty te zawierają zazwyczaj dużo tłuszczu i soli oraz są konserwowane dodatkiem azotanów i azotynów, które co prawda hamują rozwój niektórych szkodliwych bakterii, ale w nadmiarze mogą mieć negatywny wpływ na zdrowie dziecka [8, 10]. ➤

Mięso zaliczane jest do najbardziej cennych produktów żywnościowych, ponieważ dostarcza wielu składników odżywczych, budulcowych i regulujących.

TECHNIKI KULINARNE

Do technik kulinarnych polecanych podczas przygotowywania dla dzieci posiłków zawierających mięso należą:

- gotowanie – podgrzewanie produktów w wodzie o temperaturze 98–100°C;
- gotowanie na parze – odbywa się w temperaturze pary 100–101°C; technika ta minimalizuje straty witamin i składników mineralnych;
- gotowanie w szybkowarze – polega na gotowaniu pod zwiększonym ciśnieniem (ok. 0,3 atmosfery) w temperaturze 110–120°C, co skraca czas przygotowania mięsa nawet trzykrotnie;
- pieczenie – podgrzewanie produktu w temperaturze 180–250°C w zamkniętej przestrzeni; w wyniku tego procesu w produkcie zachodzi szereg zmian fizykochemicznych, co może między innymi zmniejszyć jego alergenność (przygotowane w ten sposób posiłki poleca się szczególnie dzieciom z alergią na wybrane pokarmy, ponieważ produkty poddane obróbce w tak wysokiej temperaturze mogą być znacznie lepiej tolerowane);
- smażenie standardowe – ogrzewanie produktu w tłuszczu lub jego dodatku w temperaturze 130–180°C nie jest polecane; dzieciom do 3. roku życia nie powinno się podawać smażonych i panierowanych mięs (a także przygotowanych w ten sposób ryb czy warzyw);
- smażenie beztłuszczowe – smażenie bez dodatku tłuszczu na specjalnych patelniach (ceramicznych, teflonowych lub z groszkowym dnem) można wykorzystać, przygotowując naleśniki lub omlety [3, 8, 10].

MIĘSO W PIRAMIDZIE ZDROWEGO ŻYWIENIA I STYLU ŻYCIA DZIECI I MŁODZIEŻY (4-18 LAT)

Piramida Zdrowego Żywienia i Stylu Życia wraz z 10 zasadami

i komentarzami to prosty i zwięzły sposób przedstawienia zasad prawidłowego żywienia i najważniejszych elementów stylu życia, których realizacja jest kluczem do zdrowia, prawidłowego rozwoju i dobrych wyników w nauce. Badania naukowe w ostatnich latach wykazały, że w prawidłowym rozwoju dzieci, a także zapobieganiu otyłości i innym chorobom ważne są również: aktywność fizyczna, prawidłowy sen oraz przestrzeganie zasad korzystania z urządzeń elektronicznych, jak komputer, telefon komórkowy itp. Dlatego obecna nazwa Piramidy (IŻŻ, 2019 r., oprac. pod kier. prof. M. Jarosza) daje jasno do zrozumienia, że aby zachować zdrowie, prawidłowe żywienie należy realizować łącznie z pozostałymi elementami stylu życia [12].

Sama Piramida jest graficznym opisem różnych grup produktów spożywczych, niezbędnych w codziennej diecie, przedstawionym w odpowiednich proporcjach. Im wyższe piętro Piramidy, tym mniejsza ilość i częstość spożywanych produktów z danej grupy żywności. Mięso (wraz z rybami, jajami i nasionami roślin strączkowych) umiejscowiono na piątym ➤

piętrze Piramidy, a w komentarzu do niej zaznaczono, że w żywieniu dzieci i młodzieży należy wybierać mięso chude, natomiast ograniczać produkty mięsne przetworzone, których nadmierne spożycie jest niekorzystne dla zdrowia. Należy ograniczać spożycie produktów smażonych, ponieważ znacznie zdrowsze są potrawy gotowane, szczególnie na parze [12].

DIETA WEGETARIAŃSKA I WEGAŃSKA DLA DZIECI

Specjaliści ds. żywności i żywienia przestrzegają, że wszystkie niemowlęta i małe dzieci spożywające dietę wegetariańską w dowolnej odmianie wymagają specjalistycznej porady i odpowiedniej suplementacji. Ryzyko niedoboru wybranych składników pokarmowych zależy od rodzaju diety – największe jest w przypadku stosowania diety wegańskiej (dotyczy wówczas niedoborów żelaza, cynku, wapnia, witaminy B12, B2, A i D, a także DHA oraz białka), natomiast w przypadku diety laktoowowegetariańskiej niedobory dotyczą żelaza, cynku, witaminy D, DHA i białka. Stosowanie diety wegańskiej jest dopuszczalne jedynie pod warunkiem, że dziecko będzie się znajdowało pod nadzorem dietetyka i stosowało właściwe suplementy diety, a rodzice zostaną rzetelnie poinformowani o poważnym ryzyku dla zdrowia i życia dziecka w przypadku zaniechania stosowania właściwej suplementacji i zbilansowanej diety. Eksperci podkreślają również, że odpowiednie zbilansowanie diety wegańskiej dla najmłodszych dzieci jest bar-

reklama

dzo trudne, a ryzyko nieprzestrzegania zaleceń duże [4, 9]. ■

Literatura

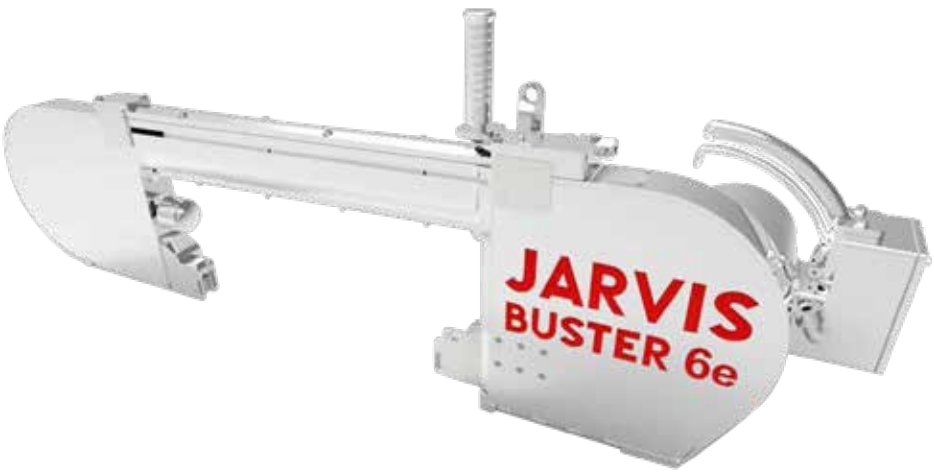
1. Baker R.D., Greer F.R. 2010. Committee on Nutrition American Academy of Pediatrics. Diagnosis and prevention of iron deficiency and iron-deficiency anemia in infants and young children (0-3 years of age). Pediatrics 126, 1040-1050.
2. Bouvard V., Loomis D., Guyton K.Z., Grosse Y., El Ghissassi F., Benbrahim-Tallaa L. 2015. World Health Organization. The International Agency for Research on Cancer (IARC). Evaluation of consumption of red and processed meat. The Lancet Oncology 114, http://dx.doi.org/10.1016/S1470-2045(15)00444-1.
3. Grzesińska W. 2019. W przedszkolnej kuchni. Przegląd Gastronomiczny 4, 6-7.
4. Jarosz M. [red.], Bułhak-Jachymczyk B. [red.] 2020. Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa.
5. Lanigan J., Singhal A.2009. Early Nutrition and long-term health: a practical approach. Proceedings of the Nutrition Society 68, 422-429
6. Łukasik R., Waksmańska W., Gawlik K., Woś H., Mikulska M. 2014. Stan wiedzy rodziców na temat żywienia dzieci od urodzenia do 3 lat. Nowa Pediatria 2, 56-62.
7. Prasow M., Domaradzki P., Litwińczuk A., Kowalczyk M. 2019. Związki bioaktywne w mięsie i ich znaczenie w żywieniu człowieka. Medycyna Ogólna i Nauki o Zdrowiu 3, 170-180.
8. Szajewska H. [red.], Horvath A. [red]. 2020. Poradnik żywienia niemowląt. Medycyna Praktyczna, Kraków.
9. Szajewska H., Socha P., Horvath A., Rybak A., Zalewski B.M., Nehring-Gugulska M., Mojska H., Czerwionka-Szaflarska M., Gajewska G., Helwich E., Jackowska T., Książyk J., Lauterbach R., Olczak-Kowalczyk D., Weker H. 2021. Zasady żywienia zdrowych niemowląt. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci. Standardy Medyczne/Pediatria 18, 805-822.
10. Woś H., Staszewska-Kwak A. 2008. Żywienie dzieci. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
11. Wyness L., Weichselbaum E., O'Connor A., Williams E.B., Benelam B., Riley H., Stanner S. 2011. Red meat in the diet: an update. Nutrition Bulletin 1, 34–77. https://doi.org/10.1111/j.1467-3010.2010.01871.x
12. https://ncez.pzh.gov.pl/dzieci-i-mlodziez/piramida-zdrowego-zywienia-i-stylu-zycia-dzieci-i-mlodziezy-2/

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**

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!

NOWOŚCI

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

MYJKA CIŚNIENIOWA DO RĘKAWIC METALOWYCH

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

Dane techniczne:

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

W kwestii rosyjskiej inwazji na Ukrainę i jej skutków dla unijnego rolnictwa

Cała unijna wspólnota rolnicza przygląda się rozwojowi konfliktu w Ukrainie z dużym smutkiem.
W czasie zeszłotygodniowych Prezydiów Copa i Cogeca wszyscy członkowie wyrazili swoją solidarność z narodem ukraińskim, kierując w tym trudnym momencie szczególnie dużo myśli w stronę swoich kolegów rolników i spółdzielców. Nasza solidarność to nie tylko słowa, w najbliższych dniach i tygodniach Copa i Cogeca zorganizują konkretne działania, uwzględniając przy tym rozwój sytuacji.
W czasie wojny bezpieczeństwo żywnościowe nabiera kluczowego znaczenia i koniecznie odpowiednio wcześnie należy podjąć niezbędne działania, aby dostawy żywności mogły dotrzeć do tych najbardziej potrzebujących w Ukrainie i na świecie. To jest moment, żeby jeszcze wzmocnić zjednoczoną europejską i międzynarodową współpracę.
Destabilizacja Ukrainy przez rosyjską inwazję już wywołała znaczące konsekwencje na poziomie globalnym. Rosja i Ukraina to kluczowi gracze w zakresie międzynarodowego eksportu produktów rolnych. Ukraina jest 4 największym zewnętrznym dostawcą żywności do UE, 1/4 jej zbóż i olejów roślinnych oraz połowa produkowanej tam kukurydzy trafia do Unii.
Teraz, kiedy kwestie dotyczące dostaw energii stają się jeszcze bardziej problematyczne i są przedmiotem obaw wszystkich bez wyjątku, strategiczne znaczenie rolnictwa rośnie. Dla europejskiej wspólnoty rolniczej, która dowiodła swojej wytrzymałości i pokazała swoje kluczowe znaczenie w czasie pandemii, kryzys ten pojawił się równocześnie z kryzysem covidowym i znacznym wzrostem cen rolnych środków produkcji (np. energia, pasze, nawozy), który obserwujemy w ostatnich miesiącach.
Aby zachować silną Europę w pokoju, kluczowe jest zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego oraz łańcuchów dostaw. To jest nauka, którą przekazali nam ojcowie założyciele Unii. W nadchodzących dniach i tygodniach, kiedy uwaga świata będzie w pierwszej kolejności skupiać się na rozwiązaniu trwającego konfliktu, unijni decydenci muszą także uwzględniać

Newsy branżowe

jego wpływ na kluczowe sektory gospodarki. **Europejskie rolnictwo jest kluczowe dla naszej strategicznej autonomii.** Unijni politycy podejmujący decyzje muszą reagować zdecydowanie i szybko, aby jej nie stracić.
Oświadczenie Copa-Cogeca

O uruchomieniu zakupów mięsa wieprzowego na rezerwy strategiczne

Skup interwencyjny rozumiany jako mechanizm publicznej interwencji rynkowej, o której mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych - rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich – zgodnie z tym rozporządzeniem nie jest przewidziany na rynku wieprzowiny.
Interwencja publiczna, w przypadku której właściwe organy państw członkowskich skupują i przechowują produkty, aż do momentu ich zbywania dostępna jest wyłącznie dla kwalifikujących się produktów zgodnie z warunkami ustanowionymi w tym rozporządzeniu oraz w rozporządzeniach Komisji Europejskiej. Lista produktów kwalifikujących się do interwencji publicznej obejmuje pszenicę zwyczajną, pszenicę durum, jęczmień, kukurydzę, ryż niełuskany, świeżą lub schłodzoną wołowinę i cielęcinę, masło, oraz odtłuszczone mleko w proszku.
Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 nie przewiduje interwencji publicznej w odniesieniu do wieprzowiny. Przepisy ww. rozporządzenia przewidują wyłącznie możliwość uruchomienia przez Komisję Europejską mechanizmu dopłat do prywatnego przechowywania wieprzowiny. Uruchomienie tego mechanizmu wymaga przedłożenia przez Komisję Europejską stosownego projektu rozporządzenia wykonawczego, podlegającego procedurze głosowania przedstawicieli państw członkowskich UE. Decyzja Komisji o przyznaniu dopłat do prywatnego przechowywania produktów uwzględnia średnie ceny rynkowe notowane w Unii, progi referencyjne i koszty produkcji danych produktów lub potrzebę zareagowania we właściwym czasie na szczególnie trudną sytuację na rynku lub na zmiany sytuacji gospodarczej, które mają znaczący negatywny wpływ na marże w sektorze.
Komisja Europejska w ocenie obec-

nego kryzysu na rynku wieprzowiny stoi na stanowisku, że mechanizm prywatnego przechowywania odsunąłby jedynie problemy rynku w czasie. Dopłaty do prywatnego przechowywania były skuteczne, gdy były stosowane sporadycznie w przeszłości, ponieważ przechowywane mięso mogło ostatecznie zostać wyeksportowane, co w chwili obecnej byłoby utrudnione w związku z ograniczeniem eksportu wieprzowiny unijnej do Chin. Komisja Europejska podkreśla również, że mechanizm ten nie cieszy się w obecnej sytuacji szerokim poparciem samego sektora.
Niezależnie od powyższego, na wniosek Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Prezes Rady Ministrów w dniu 29 września 2021 r. wydał decyzję Nr 324/R/21 w sprawie utworzenia rezerw strategicznych produktów rolno-spożywczych. Asortyment określony ww. decyzji miał pochodzić ze świń utrzymywanych w gospodarstwach rolnych położonych na obszarze Polski objętych ograniczeniami III określonych w załączniku I do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji (UE) 2021/605 z dnia 7 kwietnia 2021 roku ustanawiającego szczególne środki zwalczania afrykańskiego pomoru świń (Dz. Urz. UE. L Nr.129, str.1, z późn.zm).
W styczniu 2022 roku Rządowa Agencja Rezerw Strategicznych poinformowała Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, iż na podstawie ww. decyzji Prezesa Rady Ministrów przeprowadziła postępowanie przetargowe na wybór przedsiębiorców, którzy dokonają sprzedaży mięsa wieprzowego w elementach wyprodukowanego ze świń utrzymywanych w gospodarstwach rolnych położonych na obszarze Polski objętych ograniczeniami III i świadczyć będą usługę jego przechowywania wraz z wymianą.
W wyniku przeprowadzonego postępowania pozyskano oferty od pięciu przedsiębiorców. Ich zainteresowanie przedmiotem postępowania było relatywnie małe. Zaproponowane ceny sprzedaży mięsa w elementach w złożonych ofertach i po przeprowadzonych dwukrotnie negocjacjach były rażąco wysokie, jak również uzyskane stawki za usługę przechowywania w przedmiocie postępowania nie odzwierciedlały stawek rynkowych. Mając na uwadze powyższe, a także fakt, że wartość zadania znacząco przekroczyłaby środki finansowe przeznaczone na ten cel, Rządowa Agencja Rezerw Strategicznych unieważniła postępowanie przetargowe.
Powyższy tekst stanowi odpowiedź resortu rolnictwa na nasz wniosek z 16 lutego br. w sprawie uruchomienia zakupów mięsa wieprzowego lub wybranych wyrobów wieprzowych na rezerwy strategiczne przez Agencję Rezerw Strategicznych.

źródło informacji: KRIR

Ishida stawia na Polskę.

Lider w produkcji wag i naważarek otworzy w Katowicach nowe biuro

Region Europy Środkowo-Wschodniej (CEE) jest ważnym punktem dla firmy dla Ishida. To nie tylko kluczowy obszar dla wzrostu, ale też istotna część szerszego planu strategicznego EMEA. Jako kontynuację budowania możliwości sprzedażowych i wsparcia swoich klientów, Ishida Europe ogłosiła otwarcie biura w Katowicach.

Polska stanowi jeden z największych rynków drobiu i mięsa w Europie, a inwestycja Ishidy ma na celu zwiększenie lokalnych możliwości firmy w tym rozwijającym się sektorze oraz, co ważne, zapewnienie sprzedaży i wsparcia dla kluczowych klientów Ishidy i partnerów handlowych.

- Naszym celem jest upewnienie się, że Ishida inwestuje u boku naszych kluczowych globalnych klientów, którzy budują i rozszerzają swoją działalność, w szczególności na docelowych rynkach w sektorze drobiowym i mięsnym, a także zapewnienie lokalnego wsparcia dla wszystkich klientów – wyjaśnił Mike Cairns, Ishida Dyrektor Sprzedaży na Europę.

- Nasza obecność w Polsce sprawi, że Ishida będzie w stanie przybliżyć klientom nasze najlepsze w swojej klasie możliwości i zapewnić im niezrównane wsparcie - dodał.

Cairns zapewnił, że wraz z automatyzacją stanowiącą coraz większy motor napędowy rynku, innowacyjne podejście Ishidy do rozwiązań zorientowanych na klienta, w połączeniu z siłą jej możliwości inżynie-

ryjnych i wykonawczych, staną się wyróżnikami firmy w sektorze drobiu i mięsa.

- W ciągu ostatnich dwóch lat nasza działalność szybko i skutecznie ewoluowała, aby sprostać licznym wyzwaniom, przed którymi stoją obecnie kluczowe sektory rynku - podkreślił.

Jak zaznaczył, posiadanie rozległej sieci partnerów, która jest w stanie zaspokoić potrzeby klientów, jest dla Ishidy koniecznością. Dlatego też działania firmy uzupełnią działania dotychczasowych dystrybutorów, którzy będą nadal obsługiwać i wspierać podstawowe produkty Ishida.

Ishida to globalna firma z obrotem przekraczającym 1 miliard dolarów, zatrudniająca ponad 3500 pracowników na całym świecie. Rodzinne przedsiębiorstwo, w ciągu pięciu pokoleń rozwinęło się i stało wiodącym na świecie dostawcą zautomatyzowanych rozwiązań skoncentrowanych wokół potrzeb klienta. Unikalna filozofia firmy opiera się na potrójnej harmonii - dobro naszych klientów, dobro społeczeństwa i dobro naszej firmy.

źródło: ishidaeurope.pl

Newsy branżowe

WOJNA ZATRZYMAŁA ukraiński eksport drobiu

Przerwanie rynków dostaw z Ukrainy nastąpiło z dnia na dzień. Największy ukraiński producent i eksporter mięsa drobiowego, przedsiębiorstwo MHP, ogłosił że nie jest możliwy jakikolwiek wywóz zagraniczny z terenu Ukrainy. Tym samym, firma odpowiadająca za większość ze 162 tysięcy ton ukraińskiego eksportu drobiu do Unii Europejskiej przerwała dostawy.

MHP będzie koncentrowało się obecnie w pierwszej kolejności na bezpieczeństwie swoich pracowników, a w drugiej na produkcji i dostawach na rynek wewnętrzny - jak wynika z oficjalnego komunikatu giełdowego. Zaopatrzenie na rynku wewnętrznym jest obecnie ogromnym wyzwaniem ze względu na liczne niebezpieczeństwa na drogach gdzie dochodzi nawet do ostrzeliwania samochodów z żywnością. MHP zapewnia, że będzie bezpłatnie dostarczało żywność dla obrońców Ukrainy, szpitali oraz społeczności znajdujących się w szczególnie trudnych warunkach.

MHP oficjalnie ogłosiło, że firma spodziewa się bardzo znaczących, nieplanowanych strat.

Kurs akcji przedsiębiorstwa zareagował bardzo gwałtownie na napaść rosyjską na Ukrainę. Ceny walorów firmy spadły na giełdzie londyńskiej o 45 procent z poziomu 6,64 dolarów amerykańskich, na którym były notowane jeszcze 17 lutego, do poziomu

3,60 dolarów w dniu 1 marca.
- Dramat naszych przyjaciół pracujących w ukraińskim drobiarstwie jest bezprecedensowy. Traci nie tylko MHP, jedna z największych europejskich firm drobiarskich, ale załamuje się z dnia na dzień cały ukraiński eksport, na którego sukces nasi sąsiedzi pracowali latami. Z podziwem przyglądamy się heroicznym decyzjom zarządu MHP, który wykazuje nie tylko dbałość o jakże skomplikowane zabezpieczanie interesów przedsiębiorstwa, ale zapewnia bezpieczeństwo pracownikom oraz bezinteresownie wspiera walczące społeczeństwo ukraińskie – mówi Katarzyna Gawrońska, dyrektor Krajowej Izby Producentów Drobiu i Pasz.

MHP wytworzyło w 2021 roku 754,4 tys. ton mięsa brojlerów kurzych, co oznacza wzrost produkcji o 3 proc. w porównaniu do 2020 roku (731,3 tys. ton). Sprzedaż ogółem mięsa kurcząt rzeźnych w minionym roku była wyższa o 1 proc. niż rok wcześniej i wyniosła 704,0 tys. ton (2020: 699,926 tys. ton). Sprzedaż na rynku wewnętrznym spadła w 2021 roku o 11 proc. (porównując rok do roku) osiągając wolumen 288,831 tys. ton (2020: 324,285 tys. ton). Częściowo stało się tak z powodu zmniejszonej sprzedaży mięsa mrożonego. Z kolei popyt eksportowy na ukraińskie kurczaki wzrósł. Sprzedaż zagraniczna w 2021 roku wzrosła o 8 proc. do poziomu 402,388 tys. ton (2020: 373,734 tys. ton). W efekcie, udział eksportu w sprzedaży ogółem przedsiębiorstwa zwiększył się o 3 punkty procentowe, z 54 proc. do 57 proc. Struktura geograficzna sprzedaży eksportowej wraz z procentowym udziałem poszczególnych regionów w 2021 roku: MENA 39%, CIS 23%, Afryka 15%, Unia Europejska 21%, pozostałe regiony 2%.

źródło informacji: KIPDiP

Newsy branżowe

Newsy branżowe

Konferencja Ministrów UE ds. Rolnictwa

O sytuacji na rynkach rolnych, bezpieczeństwie żywnościowym Polski i Europy oraz o wsparciu Ukrainy w kontekście wojny rosyjsko-ukraińskiej rozmawiali 02.03.2022 r. uczestnicy Nieformalnej Nadzwyczajnej Wideokonferencji Ministrów UE ds. Rolnictwa. Stronę polską i Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi reprezentował sekretarz stanu Rafał Romanowski.

Najważniejsze zagadnienia to:

MONITOROWANIE SYTUACJI NA RYNKACH ROLNYCH

- Polska podziela opinię, iż należy uważnie monitorować sytuację w poszczególnych państwach członkowskich, na rynku UE oraz na rynkach światowych – powiedział minister Romanowski.

– Należy przygotowywać się do szybkiego podejmowania działań stabilizujących i wsparcia tych sektorów, które są najsilniej zagrożone nagłymi zmianami kosztów produkcji

i relacji cenowych. Trzeba być gotowym do zastosowania środków wyjątkowych, dostępnych na podstawie rozporządzenia o wspólnej organizacji rynków produktów rolnych. Nie należy także wykluczać działań w zakresie polityki handlowej.

NAWOZY A DECYZJA KOMISJI EUROPEJSKIEJ

Przedstawiciel Polski podkreślił, jak pilną sprawą jest zapewnienie dostępności (zarówno fizycznej, jak i ekonomicznej) nawozów azotowych dla tegorocznych upraw. W kontekście wojny w Ukrainie pozytywna decyzja w tej kwestii pozwoliłaby nam utrzymać unijną produkcję i eksport zbóż w sytuacji ryzyka zmniejszenia eksportu z Rosji i Ukrainy.

WSPARCIE RYNKU UKRAIŃSKIEGO

W dokumencie przedstawionym przez prezydencję francuską podkreślona została konieczność podtrzymania potencjału produkcyjnego Ukrainy. -Jest to ważne zarówno z punktu widzenia zapewnienia odpowiedniej ilości żywności dla miejscowej ludności, ale także dla utrzymania równowagi na globalnym rynku zbóż i bezpieczeństwa żywnościowego w krajach – podkreślił minister Romanowski.

źródło informacji/foto: MRiRW

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-630
(po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-612
(po remoncie) na gwarancji

Pakowaczka MULTIVAC R-230
(po remoncie) na gwarancji

Pakowaczka MULTIVAC R-230
(po remoncie) na gwarancji

Pakowaczka MULTIVAC R-140
(po remoncie) na gwarancji

Klipsownica Poly Clip FCA 3430
(po remoncie) na gwarancji

Klipsownica Poly Clip FCA 3462
(po remoncie) na gwarancji

Linia Handtmann PVLH-241
(po remoncie) na gwarancji

Linia Handtmann AL-216
(po remoncie) na gwarancji

Linia Handtmann GMD 99-2
(po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-200
(po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-100
(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

KUPIĘ MASZYNY MASARSKIE

odbiór natychmiast

PŁATNE GOTÓWKĄ

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

CZĘŚCI I MASZYNY MASARNICZE PRODUKCJI SPOMASZ ŻARY OFERUJE W SPRZEDAŻY:

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

PROWADZIMY SKUP I REMONTY MASZYN

TEL. KONTAKTOWY 604 711 709, 668 320 076

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ, NATYCHMIASTOWY ODBIÓR I DEMONTAŻ

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

DO WYNAJĘCIA

w pełni wyposażony, gotowy do użytku magazyn/chłodnia o pow. 1050 m².

W skład oferty wchodzą:

- 3 pomieszczenia chłodnicze o pow. 70 – 350 m²
- strefa wydań o pow. 200 m²
- 4 rampy przeładunkowe
- pomieszczenie magazynowe o pow. 25 m²
- pomieszczenie biurowo socjalne o pow. 100 m²

Budynek zlokalizowany w miejscowości Czerwionka-Leszczyny.

Zapraszamy do kontaktu: Tel.: **(14) 666 20 01** / **(14) 666 24 46** / **(14) 666 21 53**
e-mail: **dobrowolscy@dobrowolscy.pl**

MASZYNY DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

- Rozdmuchiwarka woreczków Cryovac
- Wieża do szynek
- Obkurczarka przelotowa
- Kostkownica Holac
- Odbłaniarka
- BĘBNY do separatorów

BAADER SEPAmatic

Alimp

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

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

ZUST – IGŁY

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

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

PAKOWACZKI PRÓŻNIOWE DO MIĘSA I WĘDLIN Z GWARANCJĄ:

- 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
- Kuter LASKA KR 500 VAC
- Separator kości wołowych i wieprzowych INJECT STAR P40
- Nastrzykiwarka Lutetia 2000 144 igły, 142 noże, 2 głowice

a także usługi

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

SPRZEDAM kuter masarski REX 65 litrów.

Cały nierdzewny, stan bdb, zadbany i serwisowany na bieżąco. 2 biegi noży (2400/4500 obrotów/min), 3 biegi prędkości misy i dodatkowo opcja mieszania farszu.

Cena **54 000 zł**

Tel. 695 949 911

SPRZEDAŻ MASZYN MASARSKICH Z GWARANCJĄ. SERWIS.

Tel. 608 248 487

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

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	**120 zł***	**210 zł***	**360 zł***	**600 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	35
Arendt	42
AMPERO THERMO-EST	24, 25
Dadaux	insert
Elektrocar	5
Erka	13
Eurodis	29
Eurogum	33
Jarvis	9, 12
Kagra	16, 17
Master	18, 19, 23, 30, 31, 34, 37
Metalbud	1
Plan	15
PPHU Andrzej Kokot	11
PPHU Tracz	21
Sollid	27
Targi IFFA	41
Termpol	3 str. okładki
Ti-Ma	4 str. okładki
Wamma	insert
Vemag	7

» *w następnym numerze...*

PROCESY OBRÓBKI CIEPLNEJ *stosowanej w przetwórstwie mięsnym*

PRZYDATNOŚĆ TECHNOLOGICZNA *błonników pokarmowych*

CENNIK REKLAM

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

Powierzchnia reklamowa	1	3	6	12
1 strona	882 zł*	798 zł*	756 zł*	703 zł*
1/2 strony	660 zł*	598 zł*	567 zł*	525 zł*
1/4 strony	441 zł*	399 zł*	378 zł*	357 zł*

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

1 strona	1560 zł*	1438 zł*	1339 zł*	1256 zł*
1/2 strony	1133 zł*	1009 zł*	957 zł*	906 zł*
1/4 strony	692 zł*	626 zł*	593 zł*	560 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

życzymy spokojnych rodzinnych Świąt Wielkanocnych

TERMPOL®

PRODUCENT CZUJNIKÓW TEMPERATURY

PRODUKT Z ATESTEM PZH · NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO

KONKURENCYJNE CENY
12 MIESIECY GWARANCJI

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

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

PRODUKCJA CZUJNIKÓW - ZASTOSOWANIE
- komory wędzarnicze (czujniki batonu lub komory)
- dymogeneratory
- piece przemysłowe, piekarnicze
- kutry
- urządzenia pakujące

DYSTRYBUCJA APARATURY KONTROLNO-POMIAROWEJ:
- regulatory temperatury
- rejestratory temperatury
- sterowniki do komór wędzarniczych, kotłów, parzelników
- systemy rejestracji pomiarów

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

Autoryzowany serwis
Oryginalne części zamienne
Generalne remonty maszyn

www.ti-ma.pl

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

NOWOŚĆ NA POLSKIM RYNKU | **INNOWACYJNE PODEJŚCIE** | **SZYBKI ZWROT INWESTYCJI**

Smart Stand Basic
podajniki tacek

INTRAY
by Intech

FAST, EASY, SAFE, AND CLEAN

- solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- kompaktowe rozwiązanie dedykowane liniom produkcyjnym o ograniczonej przestrzeni
- intuicyjne łatwe w obsłudze sterowanie
- gotowość do pracy w trudnych warunkach – urządzenie przystosowane do czyszczenia przemysłowego
- wydajność 70 tacek na minutę
- zmiana na inny rodzaj tacki w mniej niż 1 minutę!

Smart Stand Basic i ręczne odkładanie stanie się przestarzałe!

Informacji udzielamy pod numerem telefonu: 58 5564329

ZAPRASZAMY NA:

MIĘDZYNARODOWE TARGI PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO

IFFA
Frankfurt nad Menem
od **14 maj** (sob.)
do **19 maj** 2022 (czw.)

PRZEDSTAWICIELSTWO NA POLSKĘ:

REX · LASKA · Inject Star · BAADER · holac · AUTOTHERM · IQMA · sairem · KNECHT · InterVac · SCHALOMAT · MAJA · marel · FOOD · HENKOVAC · PEBÖCKGROUP · Schomaker · KMA · CLIP SYSTEMS

POSZUKUJEMY PRACOWNIKÓW na stanowiska:

- **MONTER SERWISANT** (praca na terenie całej Polski)
- **SPECJALISTKA LUB SPECJALISTA D/S SPRZEDAŻY MASZYN** (Gdańsk)

Więcej informacji na naszej stronie internetowej **www.ti-ma.pl**