BEZPŁATNY
OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI

koopress
ISSN 1234–7450
NR 12 | 328 | 2022

smakoVITA®

Świąt pełnych radości,
ciepła i niepowtarzalnej rodzinnej atmosfery,
a także pomyślności i samych sukcesów
w Nowym 2023 Roku

REGIS®
FOOD TECHNOLOGY

www.smakovita.com

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH - NIEBIESKIE STRONY
www.informatormasarski.pl

Spokojnych,
śnieżnobiałych,
radosnych pełnych nadziei
i rodzinnego ciepła
Świąt
Bożego Narodzenia
oraz
wszelkiej pomyślności i spełnienia marzeń
w nadchodzącym
Nowym 2023 Roku
życzy firma Servo
SERVO
FOOD MACHINERY
www.servo-maszyny.pl

WESOŁYCH Świąt

Z okazji zbliżających się

Świąt Bożego Narodzenia

życzymy wszystkim czytelnikom

Ogólnopolskiego Informatora Masarskiego,

aby ten magiczny czas był wypełniony wiarą, nadzieją

i miłością, oraz obecnością i ciepłem osób najbliższych.

Aby nam wszystkim nie zabrakło

optymizmu i spokoju,

a nadchodzący Nowy 2023 Rok

przyniósł spełnienie marzeń.

promar®
WE FLAVOUR LIFE

promatec®
MORE THAN STANDARD

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

GRUDZIEŃ 2022

w numerze

PRZETWÓRSTWO Z POMYSŁEM

06 Krótka historia mięsa w diecie człowieka i aktualne następstwa zdrowotne jego spożycia
dr hab. inż. Agnieszka Starek-Wójcicka, prof. uczelni
dr Agnieszka Sagan
dr inż. Agata Blicharz-Kania

MASZYNY I TECHNOLOGIE

28 Wybrane wymagania weterynaryjne w nadzorze i produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego. Część I
dr inż. Mirosław Michalski

AKTUALNOŚCI

52 Pomoc finansowa w ramach programu „Zarządzanie ryzykiem”
53 Dofinansowanie na „Tworzenie grup producentów i organizacji producentów”
51, 54 Rynek wołowiny i cielęciny
55 Rynek mięsa wieprzowego

INNE

63 Spis reklam
48, 49, 50 Nowości
56 Giełda maszyn używanych
64 Cennik reklam

Reklama z okładki: Regis

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

Redaktor 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 grudniowym wydaniu! „Badania antropologiczne wielokrotnie potwierdziły, kluczową rolę spożycia pokarmów pochodzenia zwierzęcego, w tym mięsa, w ewolucji człowieka. Zdaniem naukowców tym, co przygotowało nas na dietę mięsną, były orzechy i nasiona. Kaloryczne i tłuste, przyczyniły się do zmniejszenia jelita ślepego homininów i rozwoju jelita cienkiego, gdzie są trawione tłuszcze. To dzięki tym odżywczym roślinnym pokarmom 2,5 mln lat temu nasi krewni mogli wreszcie zacząć jeść mięso". W dzisiejszych czasach mięso stało się w wielu opiniach dość kontrowersyjnym składnikiem naszego jadłospisu. Poszukujemy produktów o wysokiej wartości odżywczej, wyprodukowanych bez negatywnego wpływu na środowisko. Zostawiamy Państwa z pytaniem – jakie czynniki mogą wpływać na wzrost wartości mięsa? Czy jako świadomi konsumenci musimy rezygnować z mięsa? /s.6/ Rozpoczynamy w tym numerze temat związany z bezpieczeństwem produkcji żywności- jakie są wymagania weterynaryjne w wytwarzaniu produktów pochodzenia zwierzęcego? – tajniki systemu HACCP. /s.28/

Wesołych Świąt!

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

Fotografia: Irene Kredenets z Unsplash.com

Posiadamy 32-letnie doświadczenie w zakresie produkcji urządzeń dla przetwórstwa mięsnego, rybnego oraz linii produkcyjnych.

Proponujemy nowe modele urządzeń, stworzonych na podstawie naszych doświadczeń oraz współczesnych wymogów użytkowników.

NASTRZYKIWARKI DO MIĘS *wysokowydajne i precyzyjne, z intuicyjnym systemem programowania procesu nastrzyku;*

LINIE NASTRZYKU *mięsa drobiowego wyposażone w* ***MASOWNICE PRZELOTOWE;***

NK/KB *Nastrzykiwarki z wymiennym blokiem igłowym i z filtrem bębnowym*

MSPK *Mieszalniki solanki*

KKM *Kotły warzelne z mieszadłem*

KK *Kotły warzelne z wyładunkiem pneumatycznym*

P.P.U.H. Karpowicz
Gniewowska 12
84-240 Reda, Polska

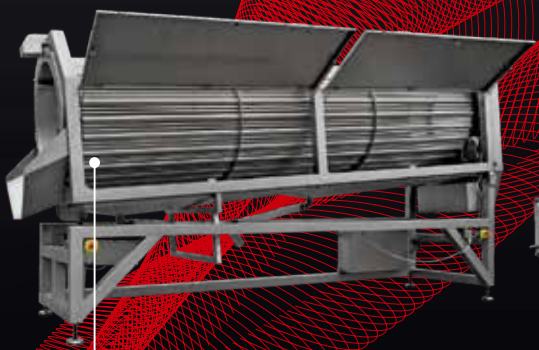
Karpowicz

Specjalistyczne **KOTŁY WARZELNE** *przeznaczone do parzenia, gotowania, wytopu tłuszczu, wyposażone w specjalne oprogramowanie procesów technologicznych;*
OPARZELNIKO-SZCZECINIARKI *w różnych wersjach wyposażenia;*
WYTWORNICE LODU;

MASOWNICE PRÓŻNIOWE** z **SYSTEMEM ZAŁADUNKU WSADU**, a także opatentowane **MASOWNICE WIELOKOMOROWE.

NK *Nastrzykiwarki*

OSK *Oparzelniko-szczeciniarki ze stołem załadunkowym*



MP *Masownice przelotowe [tunel ociekowy]*

MKL *Masownice bębnowe z chłodzeniem*

Tel./Faks
+48 58 678-32-32
+48 58 678-60-72

info@karpowicz.pl
www.karpowicz.pl

KRÓTKA HISTORIA MIĘSA W DIECIE CZŁOWIEKA I AKTUALNE NASTĘPSTWA ZDROWOTNE JEGO SPOŻYCIA

Dr hab. inż. Agnieszka Starek-Wójcicka, prof. uczelni
Dr Agnieszka Sagan
Dr inż. Agata Blicharz-Kania

Badania antropologiczne wielokrotnie potwierdziły, kluczową rolę spożycia pokarmów pochodzenia zwierzęcego, w tym mięsa, w ewolucji człowieka. Zdaniem naukowców tym, co przygotowało nas na dietę mięsną, były orzechy i nasiona. Kaloryczne i tłuste, przyczyniły się do zmniejszenia jelita ślepego homininów i rozwoju jelita cienkiego, gdzie są trawione tłuszcze. To dzięki tym odżywczym roślinnym pokarmom 2,5 mln lat temu nasi krewni mogli wreszcie zacząć jeść mięso.

Świadczą o tym, chociażby wykonane przez nich ślady nacięć na szczątkach kości zwierzęcych. Najstarsze dowody, bo liczące około 2,5 mln lat kości Hippariona znaleziono w Gonie w północnej Etiopii. Na tym wymarłym już gatunku konia, przodkowie człowieka zostawili ślady po kamiennych narzędziach używanych do ćwiartowania. Ponieważ jednak było to dość rzadkie znalezisko, odkrywcy uważają, że dopiero jakieś pół miliona lat później hominini faktycznie zaczęli jeść więcej pokarmów pochodzenia zwierzęcego. W 2012 r. paleoantropolodzy ze Stanów Zjednoczonych i Wielkiej Brytanii »

www.nowickifm.com

Wesołych Świąt

Wesołych i pogodnych Świąt
Bożego Narodzenia oraz spełnienia marzeń
z okazji nadchodzącego Nowego Roku
życzy Firma NOWICKI

KUTRY PRÓŻNIOWE

NASTRZYKIWARKI SERIA MH W SAS
innowacyjny system ważenia i kontroli nastrzyku
- pełna kontrola poziomu nastrzyku

CLEANETIC
Industrial Washing Systems

DESZTAPLARKA POJEMNIKÓW MLS
przystosowana do współpracy z automatycznymi
liniami myjącymi o wydajności do 1200 poj./h

Podlas, ul. Tomaszowska 90
96-200 Rawa Mazowiecka

46 814 55 00

NOWICKI
Food Machinery

"The Butcher Shop" 1568 Joachim Beuckelaer (Museo di Capodimonte – Włochy)
http://www.historicalcookingproject.com/2017/03/meat-makes-man-early-modern-english.html

odkryli na wybrzeżu Jeziora Wiktorii w Kenii tak duże zbiorowisko pociętych kości zwierząt, że rozwiało to wątpliwości co do mięsożerności mieszkańców Afryki sprzed 2 mln lat. Wielu naukowców wykazało, że mięso (znalezione czy upolowane) zmieniło przodków człowieka. Profesor antropologii z University of Wisconsin-Madison Henry T. Bunnem, posunął się wręcz do stwierdzenia, iż „mięso zrobiło z nas ludzi". Według teorii sformułowanej jeszcze w 1995 r. przez Leslie Aiello, profesor paleoantropologii z University College w Londynie, i Petera Wheelera z John Moores University w Liverpoolu to właśnie dzięki jadaniu mięsa (pełnego białka, mikroelementów i witamin) mózg przodków człowieka mógł się znacznie powiększyć. Co więcej, hominini weszli do grupy drapieżców i zaczęli konkurować z tak niebezpiecznymi zwierzętami, jak lwy czy tygrysy »

Aby Święta Bożego Narodzenia
były Bliskością i Spokojem,
a Nowy Rok - Dobrym Czasem.
Życzy VEMAG Polska
VEMAG

szablozębne, pchnęło to ewolucję w kierunku coraz większej postury ciała. Jak twierdzą uczeni, polowanie przyczyniło się do łysienia, ponieważ aby ciało myśliwego było w stanie efektywnie pozbyć się nadmiaru wytwarzanego ciepła, przodkowie zaczęli tracić futro. Bez wątpienia symbolika mięsa jest głęboko zakorzeniona w ludzkiej świadomości, jednak jego rola w diecie została ostatnio poddana analizie ze względu na zwiększony nacisk opinii publicznej na zapewnienie zrównoważonych systemów żywnościowych oraz problemy zdrowotne związane ze spożyciem czerwonego i przetworzonego mięsa. Od pewnego czasu mięso kojarzy się z „negatywnym" wizerunkiem zdrowotnym z uwagi na „wysoką" zawartość tłuszczu, a w przypadku mięsa czerwonego jest postrzegane jako żywność rakotwórcza. Spożywanie przetworzonego mięsa podwyższa ryzyko zachorowania na nowotwór jelita grubego. Za czynnik sprawczy uważa się tutaj duże ilości hemu oraz nasyconych kwasów tłuszczowych, z czego ten pierwszy, prawdopodobnie w najwyższym stopniu, może przyspieszać progresję nowotworu, między innymi płuc. Nie inaczej jest w przypadku raka sutka. Wysokie spożycie mięsa czerwonego dodatnio skorelowano z wyższym ryzykiem występowania nowotworu gruczołu piersiowego, podczas gdy wyższe spożycie drobiu z niższym. Ponadto podkreślono, że kombinacja drobiu (od sprawdzonego dostawcy), ryb i roślin strączkowych wykorzystywana w zastępstwie mięsa czerwonego podawana we wczesnej dorosłości może sprzyjać zmniejszeniu ryzyka rozwoju tego nowotworu. Nie bez znaczenia jest również używanie podczas przygotowywania mięsnych produktów zbyt dużych ilości soli, a także dodatku azotynów, które w przewodzie pokarmowym przekształcane są do rakotwórczych nitrozoamin. Fosforany dodawane celem poprawy tekstury, barwy oraz soczystości sprzyjają jednocześnie większemu spożyciu fosforu, którego nadmiar w diecie prowadzi do zaburzeń wydzielania i działania parathormonu (PTH) oraz czynnika wzrostu fibroblastów (FGF-23). To z kolei stanowi podłoże do rozwinięcia się osteoporozy, miażdżycy oraz przewlekłej niewydolności nerek. Jak wskazują

naukowcy niewłaściwie przeprowadzony proces smażenia, będzie skutkował silną denaturacją białek warstwy powierzchniowej oraz powstawaniem związków Maillarda. Substancje te w dużym stopniu kształtują pożądane cechy sensoryczne (barwę, smak, zapach, soczystość), niestety z drugiej strony obniżają wartość odżywczą białek w wyniku zmniejszania ilości przyswajalnych aminokwasów. W tym wypadku powstają w głównej mierze heterocykliczne aminy aromatyczne (HAA), zaś w wyniku pirolizy tłuszczu kapiącego na rozgrzany brykiet węgla drzewnego bądź węgiel drzewny (w czasie grillowania) tworzą się związki o działaniu równie kancerogennym lub potencjalnie kancerogennym, spośród których najczęściej wymieniane są wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA) [Delfino i in., 2000; Alexander i in., 2010; Hu i in., 2011; Karimi i in., 2014; »

REKLAMA

Demeyer i in., 2016; Jeyakumar i in., 2017; Farvid i in., 2018; Hur i in., 2019; Lo i in., 2020; Cheng i in., 2021].

Z drugiej strony faktem jest, że mięso zawiera wszystkie aminokwasy niezbędne do syntezy białek ustrojowych, umożliwia wzrost i rozwój organizmu, odbudowę komórek, jest ważne w procesach obronnych, przy gojeniu ran, wspomaga procesy myślowe w mózgu. Istotnym składnikiem mięsa jest również tłuszcz, którego zawartość oraz profil kwasów tłuszczowych zależy od gatunku, z którego pochodzi. Najwyższą zawartością tłuszczu charakteryzuje się wieprzowina, a także kaczka i gęś. Warto jednak podkreślić, że tłuszcz wieprzowy składa się przede wszystkim z mało korzystnych dla zdrowia nasyconych kwasów tłuszczowych, a tłuszcz gęsi i kaczy zawiera sporo niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych. Do najmniej tłustych rodzajów mięsa należą kurczak, indyk i cielęcina, więc po te mięsa warto sięgać. Produkty te są również ważnym źródłem witamin A, B_{12}, kwasu foliowego, a także niektórych mikroelementów, takich jak selen czy żelazo (występującego w postaci hemowej), czyli związanego chemicznie z hemoglobiną. Te związki często nie są obecne w żywności pochodzenia roślinnego albo też mają słabą biodostępność. Żelazo pochodzące z mięsa jest przyswajalne w około 90%, natomiast z pietruszki i innych warzyw około 5-10%. Co ciekawe, mięso jest również źródłem kilku składników bioaktywnych: tauryny, L-karnityny, kreatyny, glutationu i koenzymu Q-10, a także choliny, »

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

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

Substancje bioaktywne [mg/100 g]	Wieprzowina	Wołowina	Baranina
Tauryna	50-72	39-51	57-160
L-karnityna	83	98-104	106-113
Kreatyna	247-347	266-401	278-511
Koenzym Q-10	2	2-4	1-1,5

Tabela 1. Zawartość wybranych substancji bioaktywnych w mięsie bydła, owiec i świń [Purchas i in., 2004; Schmid, 2009]

Rodzaj produktu	Zawartość CLA [mg/g tłuszczu]	Rodzaj produktu	Zawartość CLA [mg/g tłuszczu]
Wieprzowina	0,6	**Mleko**	2-56
Wołowina	1,2-14	**Masło**	1-14
Baranina	5,8	**Żółty ser**	0,5-6,3
Mięso drobiowe kurze	0,9	**Żółtko jaja kurzego**	0,3

Tabela 2. Zawartość CLA w różnego rodzaju produktach spożywczych [Korhonen, 2009; Rainer i Heiss, 2004]

kwasu alfa-liponowego (ALA) czy sprzężonego kwasu linolowego (CLA). W tabeli 1 zamieszczono udział poszczególnych substancji aktywnych w różnych gatunkach mięs, zaś w tabeli 2 dokonano porównania ilości CLA występujących w kilku produktach spożywczych. W wielu badaniach doniesiono o właściwościach przeciwutleniających i prozdrowotnych, związanych z działaniem obniżającym poziom cholesterolu, przeciwnadciśnieniowym, przeciwzapalnym, »

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

immunomodulującym oraz chroniącym organizm przed stresemoksydacyjnym związków obecnych w mięsie. Aktywność antyoksydacyjna składników mięsa wynika między innymi ze zdolności wymiatania reaktywnych form tlenu i azotu, tworzenia kompleksów z jonami metali oraz ochrony komórek przed uszkodzeniem [Purchas, 2004; Vongsawasdi i Noomhorm, 2014; Geissler i Singh, 2011; Kulczyński i in., 2019].

Generalnie wydaje się, że mięso jest składnikiem diety ważnym dla zdrowia i rozwoju człowieka. Więc czy musimy z niego zrezygnować? Jakie czynniki mogą mieć wpływ na wzrost wartości mięsa?

Ze względu na to, że krytykowano wysoki poziom nasyconych kwasów tłuszczowych w stosunku do wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (PUFA) oraz kwasów n-6 do n-3, naukowcy zaczęli poszukiwać sposobów na zmianę składu kwasów tłuszczowych mięsa przy użyciu różnych składników pasz. Ustalili, że włączenie nasion oleistych, olejów roślinnych, olejów rybnych, alg morskich do diety świń, drobiu, bydła i owiec może poprawić profil kwasów tłuszczowych, ale większość prób nie doszła do punktu, w którym można by było podać informacje żywieniowe. Szczególnym problemem w przypadku wołowiny i owiec jest to, że żwacz rozkłada PUFA na nasycone i jednonienasycone kwasy tłuszczowe SFA i MUFA, więc równowaga między PUFA i SFA wchłanianymi z jelit jest znacznie niższa niż u wieprzowiny i kurczaka. Dodatkowo we wszystkich przypadkach wysoki poziom PUFA wymaga ochrony przed utlenianiem. Osiąga się to poprzez uzupełnienie paszy naturalnym przeciwutleniaczem, czyli witaminą E oraz stosowanie procedur pakowania i przetwarzania, które minimalizują ten negatywny proces [Scollan, 2017; Wood, 2017; Wood i Enser, 2017].

Ponadto składnik funkcjonalny – błonnik pokarmowy, można bezpośrednio wprowadzać do produktów mięsnych podczas przetwarzania, aby poprawić ich wartość użytkową dla konsumentów. Regularne przyjmowanie błonnika zapewnia wiele korzyści zdrowotnych: obniża ciśnienie, poziom cholesterolu w surowicy, hamuje apetyt, ułatwia perystaltykę jelit i spowalnia wchłanianie glukozy oraz »

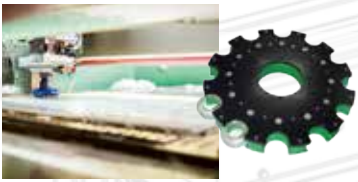
WWW.PROFILEX.COM

PROFILEX®

Wesołych Świąt
Bożego Narodzenia

PRODUKCJA PŁYT Z POLIETYLENU:
PE-UHMW 1000, PE-UHMW 1000R i PE-HMW 500

SYSTEMY TRANSPORTU WEWNĘTRZNEGO,
PRZENOŚNIKI I LINIE TRANSPORTUJĄCE



OBRÓBKA CNC/LASER

TWORZYWA SZTUCZNE:
PC, PEEK, POM, PET, PA, PTFE, PMMA, PVDF

KOMPONENTY DO LINII TRANSPORTUJĄCYCH

Profilex
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp.K.
Orchów 28a, 98-100 Łask
NIP 829-10-73-509

tel. +48 43 823 93 06
tel. +48 43 825 55 80
fax +48 43 825 30 85
e-mail: profilex@profilex.com

www.profilex.com

tłuszczów. Błonnik charakteryzuje się również właściwościami technologicznymi, między innymi zdolnością utrzymania wody i emulgowania tłuszczu. Dodatek błonnika do wyrobów mięsnych skutkuje ich lepszym zachowaniem kształtu, szczególnie po obróbce cieplnej oraz wzrostem ich wydajności. Włączenie różnego rodzaju błonnika do produktów o obniżonej zawartości tłuszczu, ma również pozytywny wpływ na ich barwę: zmniejsza jasność (L*) oraz intensywność barwy żółtej (b*), jednocześnie zwiększając intensywność barwy czerwonej (a*).

Uzyskanie zwiększonej zawartości antyoksydantów w mięsie i produktach mięsnych jest możliwe dzięki dodawaniu do paszy albo podczas procesów technologicznych, karotenoidów czy ekstraktów roślinnych. Pierwsze z nich zmniejszają ryzyko chorób przeciwnowotworowych i układu krążenia. Przeciwutleniacze pochodzenia roślinnego pozyskiwane z takich roślin jak: rozmaryn, szałwia, herbata, soja, skórki owoców cytrusowych i winogrona obniżają poziom cholesterolu całkowitego, zwiększają frakcje HDL i ograniczają utlenianie lipoprotein. W diecie zwierząt mogą znaleźć się również karnityna, glutation i karnozyna, które podobnie jak roślinne ekstrakty mają pozytywny wpływ na zwiększenie stabilności oksydacyjnej mięsa.

W Polsce rośnie również zainteresowanie stosowaniem bakterii probiotycznych jako dodatku do produktów mięsnych, zwłaszcza do produkcji wędlin dojrzewających. Probiotyki mają korzystny wpływ na zdrowie człowieka, gdyż obniżają poziom cholesterolu, poprawiają motorykę jelit, stymulują odbudowę nabłonka jelitowego i hamują rozwój niekorzystnej mikroflory. Ich źródłem w diecie człowieka mogą być suche kiełbaski, zaszczepione przez *Bifidobacterium lactis*, *Lactobacillus casei*, *L. paracasei* czy *L. rhamnosus* [Työppönen i in., 2003; Jamilah i in., 2009; Zhang i in., 2010; De Godoy i in., 2013; Ben Said i in., 2019; Mahfuz i in., 2021].

Mięso zmieniło ludzi na wiele sposobów, gdyż jego spożycie oznaczało przejście od owocożernego stylu życia głównie w lasach do bardziej otwartego życia na wyżynach i spowodowało liczne adaptacje. Obecnie mięso to jeden »

Eurodis

OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P

GAZELE XX BIZNESU

ISO 9001: 2015

LL-C (Certification)

ZŁOTY MEDAL 2014

Partner największych światowych producentów PPE (Personal Protection Equipment)

życzymy Państwu rodzinnych Świąt Bożego Narodzenia

FARTUCHY DELTA MONOBLOC

fartuch poliuretanowy jednoczęściowy

W 6 wyrazistych kolorach:

FARTUCHY DELTA z rękawami

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

DOSTĘPNE SĄ RÓWNIEŻ INNE RODZAJE FARTUCHÓW

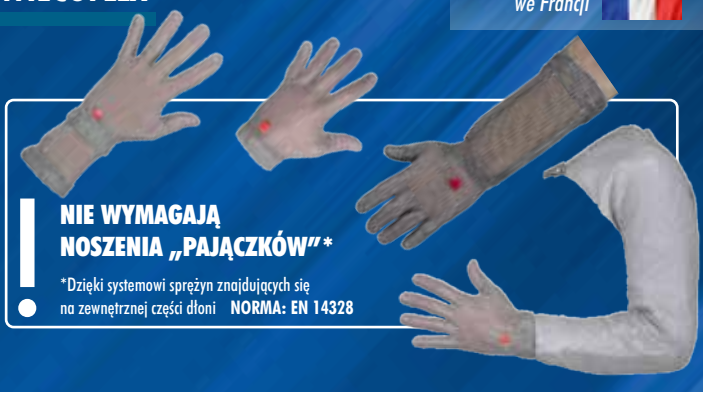
Manulatex France

Wyprodukowano we Francji

RĘKAWICE METALOWE WILCOFLEX

krótka, długa, oraz z ochroną barku

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



NIE WYMAGAJĄ NOSZENIA „PAJĄCZKÓW"*

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

BEZPŁATNA INFOLINIA: 800 278 178

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

z najbardziej kontrowersyjnych składników naszego jadłospisu. Wiele osób rezygnuje z niego ze względów etycznych lub zdrowotnych. Inni zaś nie wyobrażają sobie życia bez tego smaku. Jak potwierdzają badania naukowe mięso, zapewnia odpowiednią ilość niezbędnych mikroelementów i aminokwasów oraz bierze udział w procesach regulacji metabolizmu energetycznego. Z drugiej strony Międzynarodowa Agencja Badań nad Rakiem IARC niedawno sklasyfikowała przetworzone mięso jako „rakotwórcze dla ludzi", a czerwone mięso jako „prawdopodobnie rakotwórcze dla ludzi" w przypadku raka jelita grubego, apelując o spożywanie tego typu produktów w umiarkowanych ilościach. Zachowanie równowagi między mięsem a innymi składnikami diety również może mieć kluczowe znaczenie dla ochrony przed potencjalnym ryzykiem raka. Co ciekawe, można wykorzystać strategie żywieniowe, dostosowując zawartość tłuszczu i skład kwasów tłuszczowych w drobiu, wieprzowinie, jagnięcinie i wołowinie do wytycznych zdrowia publicznego w celu zmniejszenia społecznego i ekonomicznego obciążenia chorobami przewlekłymi.

Współcześni konsumenci poszukują zdrowych produktów mięsnych, o wysokiej wartości odżywczej, które są łatwe do przygotowania i wyprodukowane bez negatywnego wpływu na środowisko. Mimo ostatnich niekorzystnych ocen mięsa wydaje się, że jest to jeden z niewielu produktów spożywczych, które można zaprojektować *in vitro* w laboratorium. Dzięki współczesnej nauce staje się to coraz bardziej realne. ◆

Literatura

1. Alexander, D. D., Morimoto, L. M., Mink, P. J., & Cushing, C. A. (2010). A review and meta-analysis of red and processed meat consumption and breast cancer. Nutrition research reviews, 23(2), 349-365.
2. Ben Said, L., Gaudreau, H., Dallaire, L., Tessier, M., & Fliss, I. (2019). Bioprotective culture: A new generation of food additives for the preservation of food quality and safety. Industrial biotechnology, 15(3), 138-147.
3. Cheng, T., Lam, A. K., & Gopalan, V. (2021). Diet derived polycyclic aromatic hydrocarbons and its pathogenic roles in colorectal carcinogenesis. Critical Reviews in Oncology/Hematology, 168, 103522.
4. De Godoy, M. R., Kerr, K. R., & Fahey Jr, G. C. (2013). Alternative dietary fiber sources in companion animal nutrition. Nutrients, 5(8), 3099-3117.
5. Delfino, R. J., Sinha, R., Smith, C., West, J., White, E., Lin, H. J., ... & Anton-Culver, H. (2000). Breast cancer, heterocyclic aromatic amines from meat and N-acetyltransferase 2 genotype. Carcinogenesis, 21(4), 607-615.

KNECHT

Wesołych Świąt Bożego Narodzenia

Maszyna do ręcznego ostrzenia noży EVO 5

Super ostre szlifowanie | **Maksymalna przyjazność dla użytkownika** | **Zmienna regulacja kąta**

EVO 5 to solidna i niezawodna ostrzarka dla sklepów mięsnych, zakładów pakowania mięsa, usług szlifierskich, gastronomii itp. Maszyna może być używana do ostrzenia szerokiej gamy narzędzi tnących, takich jak noże rzeźnicze, noże do odkostniania, noże szefa kuchni i wiele innych.

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

6. Demeyer, D., Mertens, B., De Smet, S., & Ulens, M. (2016). Mechanisms linking colorectal cancer to the consumption of (processed) red meat: a review. Critical reviews in food science and nutrition, 56(16), 2747-2766.
7. Farvid, M. S., Stern, M. C., Norat, T., Sasazuki, S., Vineis, P., Weijenberg, M. P., ... & Cho, E. (2018). Consumption of red and processed meat and breast cancer incidence: A systematic review and meta-analysis of prospective studies. International journal of cancer, 143(11), 2787-2799.
8. Geissler, C., & Singh, M. (2011). Iron, meat and health. Nutrients, 3(3), 283-316.
9. Hu, J., La Vecchia, C., Morrison, H., Negri, E., & Mery, L. (2011). Salt, processed meat and the risk of cancer. European Journal of cancer prevention, 20(2), 132-139.
10. Hur, S. J., Yoon, Y., Jo, C., Jeong, J. Y., & Lee, K. T. (2019). Effect of dietary red meat on colorectal cancer risk—a review. Comprehensive reviews in food science and food safety, 18(6), 1812-1824.
11. Jamilah, B., Mohamed, A., Abbas, K. A., Rahman, R. A., & Karim, R. (2009). A review on the effect of animal diets and presence of selected natural antioxidants on lipid oxidation of meat. Journal of Food, Agriculture & Environment, 7(2), 76-81.
12. Jeyakumar, A., Dissabandara, L., & Gopalan, V. (2017). A critical overview on the biological and molecular features of red and processed meat in colorectal carcinogenesis. Journal of gastroenterology, 52(4), 407-418.
13. Karimi, Z., Jessri, M., Houshiar-Rad, A., Mirzaei, H. R., & Rashidkhani, B. (2014). Dietary patterns and breast cancer risk among women. Public health nutrition, 17(5), 1098-1106.
14. Korhonen, H. J. (2009). Bioactive components in bovine milk. Bioactive components in milk and dairy products, 15-42.
15. Kulczyński, B., Sidor, A., & Gramza-Michałowska, A. (2019). Characteristics of selected antioxidative and bioactive compounds in meat and animal origin products. Antioxidants, 8(9), 335.
16. Lo, J. J., Park, Y. M. M., Sinha, R., & Sandler, D. P. (2020). Association between meat consumption and risk of breast cancer: Findings from the Sister Study. International journal of cancer, 146(8), 2156-2165.
17. Mahfuz, S., Shang, Q., & Piao, X. (2021). Phenolic compounds as natural feed additives in poultry and swine diets: A review. Journal of Animal Science and Biotechnology, 12(1), 1-18.
18. Mann, N. J. (2018). A brief history of meat in the human diet and current health implications. Meat Science, 144, 169-179.
19. Purchas, R. W., Rutherfurd, S. M., Pearce, P. D., Vather, R., & Wilkinson, B. H. P. (2004). Concentrations in beef and lamb of taurine, carnosine, coenzyme Q10, and creatine. Meat Science, 66(3), 629-637.
20. Rainer, L., & Heiss, C. J. (2004). Conjugated linoleic acid: health implications and effects on body composition. Journal of the American Dietetic Association, 104(6), 963-968.
21. Schmid, A. (2009). Bioactive substances in meat and meat products. Fleischwirtschaft, 89(7), 83-90.
22. Scollan, N. D., Price, E. M., Morgan, S. A., Huws, S. A., & Shingfield, K. J. (2017). Can we improve the nutritional quality of meat?. Proceedings of the Nutrition Society, 76(4), 603-618.
23. Työppönen, S., Petäjä, E., & Mattila-Sandholm, T. (2003). Bioprotectives and probiotics for dry sausages. International Journal of Food Microbiology, 83(3), 233-244.
24. Vongsawasdi, P., & Noomhorm, A. (2014). Bioactive compounds in meat and their functions. Functional foods and dietary supplements: processing effects and health benefits, 113-138.
25. Wood, J. D. (2017). Meat composition and nutritional value. In Lawrie s Meat Science (pp. 635-659). Woodhead Publishing.
26. Wood, J. D., & Enser, M. (2017). Manipulating the fatty acid composition of meat to improve nutritional value and meat quality. New aspects of meat quality, 501-535.
27. Zhang, W., Xiao, S., Samaraweera, H., Lee, E. J., & Ahn, D. U. (2010). Improving functional value of meat products. Meat science, 86(1), 15-31.
28. https://michal-wrzosek.fitness.wp.pl/24752,mieso-fakty-mity-i-znaczenie-w-diecie
29. https://www.polityka.pl/tygodnikpolityka/nauka/1643850,1,jak-mieso-zmienilo-czlowieka.read

TERMPOL®

PRODUCENT CZUJNIKÓW TEMPERATURY

życzymy Państwu wesołych świąt
Bożego Narodzenia

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

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.

Posiadamy certyfikaty:

1

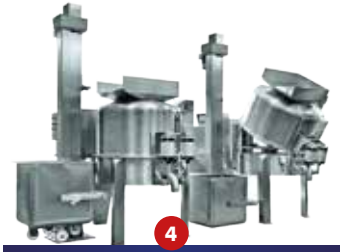
SYSTEM ZARZĄDZANIA PRODUKCJĄ

2

MAGAZYN TRZODY CHLEWNEJ

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

Polecamy NOWOŚCI:

SKÓROWACZKI WEBER

ODBŁONIARKI WEBER

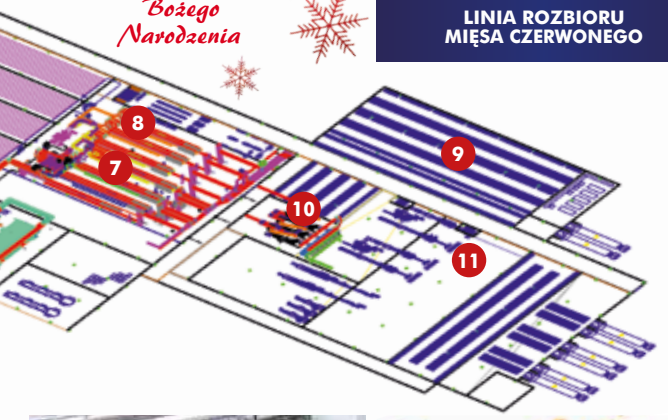
APARARTY UBOJOWE Accles & Shelvoke

Szczegółowe informacje na stronie **48** (dział NOWOŚCI)

Wesołych, rodzinnych świąt Bożego Narodzenia

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

Jesteśmy przedstawicielami firm:

weber

FRONTMATEC

ZALTECH WORLD OF SPICES

ITEC FRONTMATEC HYGIENE

AMPERO THERMOTEST

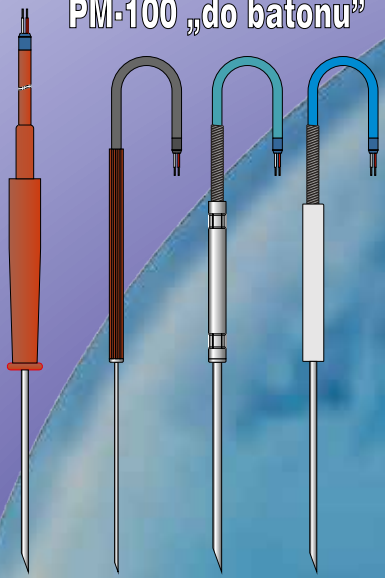
Spółka z o.o.

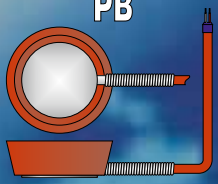
PZH PRODUKT Z ATESTEM

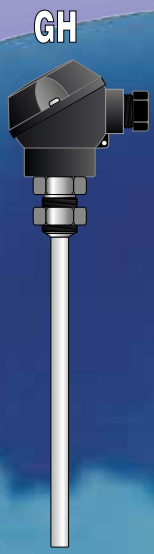
TÜVRheinland CERTYFIKOWANO

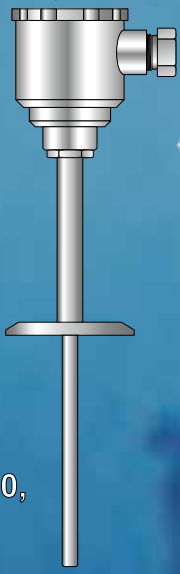
System zarządzania ISO 9001:2015

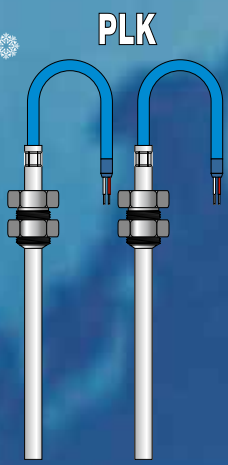
www.tuv.com ID 9105017610


PM-100 „do batonu”









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 5 G
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

życzymy Państwu magicznych Świąt Bożego Narodzenia

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

WYBRANE WYMAGANIA WETERYNARYJNE W NADZORZE I PRODUKCJI PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO. CZĘŚĆ I

dr inż. Mirosław Michalski, Puławy

Obowiązujące w Polsce przepisy dotyczące nadzoru nad żywnością oparte są na Rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego oraz Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, która zastąpiła dyrektywę UE 93/43/EEC w sprawie higieny środków spożywczych. Rozporządzenia określają warunki, jakich może się odbywać produkcja żywności punktu widzenia zastosowania zasad stosowaniu dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), higieny produkcji środków spożywczych czy też o szczególnej odpowiedzialności pracowników zatrudnionych przy jej produkcji.

Wzmiankowane dokumenty mówią o wprowadzaniu systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli). System HACCP jest stosowany w zakresie bezpieczeństwa spożywanej żywności głównie w oparciu o profilaktykę. »

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

Zastosowanie systemu HACCP pozwala na przeniesienie kontroli żywności z oceny produktu gotowego (ocena wad) do etapów produkcji (zapobieganie występowaniu wad), co powoduje w konsekwencji obniżenie kosztów produkcji i bezpieczniejszą żywność dla konsumenta. Z punktu widzenia nadzoru nad produkcją żywności najważniejszymi elementami systemu zapewnienia jakości zdrowotnej żywności jest bezwzględne zapewnienie higieny produkcji, jej monitoring oraz szybkie i skuteczne podejmowanie odpowiednich działań korygujących. Producent jest odpowiedzialny za wytwarzanie bezpiecznej żywności. Zgodnie z dyrektywami WE, zgodnymi z adekwatnymi polskimi przepisami, musi on prowadzić ciągłą kontrolę wewnętrzną i jest zobowiązany do utrzymania takiego stanu higienicznego pomieszczeń i urządzeń technologicznych, by zapobiegać skażeniu mikrobiologicznemu, chemicznemu czy też fizycznemu produktu.

Ogólne warunki sanitarno-higieniczne, które zakład musi spełnić, dotyczą nie tylko pomieszczeń produkcyjnych, ale również otoczenia zakładu. Jest oczywiste, że zagadnienia te powinny być już rozpatrywane na poziomie planowania budowy zakładu, jak i podczas jego modernizacji czy też remontów. Ważnym elementem bezpiecznej produkcji są również prawidłowo wykonywane procesy mycia i dezynfekcji urządzeń produkcyjnych, narzędzi, pomieszczeń oraz właściwa higiena personelu. Te zagadnienia powinny być przedmiotem kolejnego zainteresowania.

Obszar zakładu i pomieszczenia w całym zakładzie powinny być odpowiednio rozplanowane i oznakowane oraz odpowiadać pod względem rozmiarów i konstrukcji warunkom umożliwiającym właściwe wykonanie procesów mycia i dezynfekcji, utrzymania czystości (aby nie gromadził się brud), brak kontaktu z substancjami toksycznymi i możliwości osadzania się pyłu i cząstek pary i żeby nie dochodziło do tworzenia się na powierzchni żywności kondensatu pary (właściwe dobranie wentylacji w pomieszczeniach). Należy stosować zasady dobrej praktyki higienicznej, uniemożliwiając powstawanie zakażeń krzyżowych pomiędzy i podczas trwania procesów »

FREUND
GERMAN QUALITY SLAUGHTER-TOOLS

www.erka-pily.pl

ERKA
SPRZĘT DO UBOJU I ROZBIORU

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

Skropliny i pleśn na kratce

produkcyjnych oraz zakażenia artykułów żywnościowych od wyposażenia, materiałów, wody, personelu. Ważne jest zapewnienie dostępu czystego powietrza (filtry) i uniemożliwienia dostępu zanieczyszczeniom z zewnątrz. Bardzo istotnym elementem jest zapewnienie odpowiednich temperatur na poszczególnych etapach produkcji. Do zakładu powinny prowadzić utwardzone i wolne od zanieczyszczeń drogi dojazdowe. Brak krzyżowania się dróg z żywcem i gotowym produktem. Plan sytuacyjny całości zakładu powinien ujmować lokalizację wszystkich budynków, dróg, bocznic, jak też ulic otaczających zakład, drzew, rzek, studni, oczyszczalni ścieków oraz zbiorników retencyjnych. Jeżeli w pobliżu znajdują się na sąsiedniej działce zabudowania, to należy zaznaczyć ich obecność i przeznaczenie.

Od miejsca dostawy surowca na planie zakładu powinny być naniesione drogi przebiegu procesów, zgodne ze stosowaną technologią, przy zachowaniu zasady rozdziału poszczególnych etapów produkcji

Nieprawidłowo położony ręcznik

(np. przyjęcie surowca, obróbka, magazynowanie i ekspedycja produktu). Należy zaznaczyć pomieszczenia, miejsca lub urządzenia tzw. „szczególnego ryzyka". Tak opisany przebieg procesów technologicznych musi udokumentować brak możliwości wzajemnego krzyżowania się lub cofania dróg surowca, półproduktu lub wyrobu gotowego we wszystkich stadiach produkcji. Jest to żelazna reguła, na której musi opierać się całe przed sięboirstwo już na etapie projektowania zakładu lub modernizowania zakładu. Generalną zasadą ruchu dla surowców, półproduktów i produktów, a także artykułów ubocznych i odpadów jest przemieszczanie jednokierunkowe i bezkolizyjne (zasada „first in. – first out" - pierwsze wchodzi – pierwsze wychodzi). Ciąg technologiczny poprzez wyraźne oddzielenie stref, obszarów i pomieszczeń winien wymuszać coraz lepszą jakość mikrobiologiczną przetwarzanego surowca. Powyższe zasady dotyczą także zanieczyszczeń technicznych. Bardzo ważnym zagadnieniem jest opracowanie »

właściwych szlaków transportu wewnętrznego (transporterów, wózków, przenośników itp.) w celu wyeliminowania ruchu przez obszary dla których może to stanowić zagrożenie. Często niedocenianym zagadnieniem, szczególnie w małych zakładach masarskich, jest ruch pracowników w zakładzie i ich zachowanie na stanowisku pracy. Analogicznie więc trzeba przewidzieć trasy przemieszczania się pracowników w celu uniknięcia zakażeń poprzez na przykład ręce czy też odzież. Drogi usuwania zanieczyszczeń z pomieszczeń produkcyjnych nie mogą wpływać ujemnie na proces technologiczny. Zakłady przetwarzające żywność pochodzenia zwierzęcego powinny być samoistnym obiektem lub kompleksem niepołączonym z innym zakładem przemysłowym, lub budynkiem wykorzystanym do innych celów. Minimalne wymagania prawne zawierają także warunki dotyczące zakładu jako całego obiektu łącznie z jego otoczeniem, pomieszczeniami, w których dokonywane są procesy technologiczne, a także szczególne wymagania dotyczące wyposażenia zakładu, jego zaopatrzenia w wodę, usuwania ścieków, ochrony przed szkodnikami, gospodarki odpadami, transportu czy też wymagania zdrowotne i porządkowe odnoszące się do personelu itp. Poniżej przedstawiono ogólne zasady, czy też wytyczne dotyczące GHP/GMP wybranych zagadnień z szerokiego zakresu wymagań.

Budynki, urządzenia i sprzęt

Budynki, urządzenia i sprzęt powinny posiadać trwałą konstrukcję i być właściwie zaprojektowane z zachowaniem zasady ciągu technologicznego oraz fizycznego rozdziału części „brudnych" zakładu od części „czystych". Muszą być ciągi technologiczne tak utrzymywane, aby nie zanieczyścić surowców, półproduktów i produktów odpadami, dymem, opadami atmosferycznymi, brudem, gryzoniami, insektami itp. Dojazdy i place winny być gładkie, z odpowiednimi spadkami do studzienek kanałowych i burzowych. Konieczne jest zapewnienie szczelności podłoża, szczególnie bezpośrednio przy budynkach i na podjazdach do placów manewrowych. Musi być możliwość mycia i odkażania tych miejsc, a także skutecznego i higienicznego odprowadzania ścieków i wód »

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

opadowych. Ważne jest regularne czyszczenie studzienek na terenie zakładu (np. przy rampach).

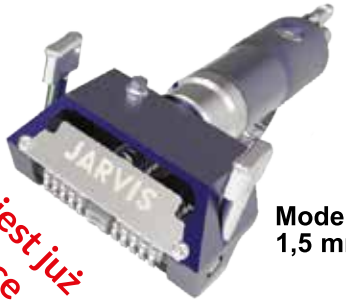
Woda

Należy zapewnić doprowadzenie wody pitnej, bieżącej przeznaczonej dla celu konsumpcji przez człowieka. Aktem prawnym jest aktualne rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2017 poz. 2294). Do produkcji żywności może być używana wyłącznie woda bieżąca. Plan dystrybucji wody musi obejmować wszystkie części instalacji (np. ślepe końcówki, zawory wstecznego zasysania, syfony zwrotne). Woda z każdego miejsca poboru powinna być badana co najmniej jeden raz w roku. Na planie sieci wodnej zakładu należy ponumerować wszystkie krany i ustalić harmonogram badań. Wodę badamy mikrobiologicznie, chemicznie i fizycznie. Zakład musi się wykazać niebudzącymi wątpliwości wynikami badań wody niezależnie od możliwości technicznych i metodycznych urzędowego laboratorium. Dopuszcza się w zakładzie istnienia instalacji doprowadzającej wodę techniczną, niezdatną do picia, pod warunkiem zagwarantowania braku jej kontaktu z wodą technologiczną kontaktującą się z żywnością oraz odpowiedniego oznakowania rur. Woda techniczna może być używana na przykład do produkcji pary, do instalacji centralnego ogrzewania, gaszenia pożaru, czy też do oziębiania urządzeń chłodniczych. Instalacja taka tj. z wodą techniczną musi być bardzo wyraźnie oznaczona. Wszelkie przewody parowo-wodne muszą być zaopatrzone w zawory odpowietrzające. Woda służąca do chłodzenia produktów (na przykład tuszek drobiowych lub konserw) powinna/musi być chlorowana. Obowiązuje monitorowanie skuteczności chlorowania wody. Efektywność chlorowania uzależniona jest od wolnego chloru i zmniejsza się poprzez jego wiązanie z substancjami organicznymi. Zawartość wolnego chloru nie może być niższa od 0,5 ppm, (według wymogów odbiorców amerykańskich 1 ppm w każdym miejscu systemu chłodzenia). Wyniki monitorowania powinny być stale rejestrowane. Stosowany lód (np. łuskowy) »

Wesołych Świąt

JARVIS®

Pneumatyczna skórowaczka ręczna Model JHS



Jarvis jest już w Polsce

Model JHS-315
1,5 mm

NOWA NIŻSZA CENA

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

Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

Do zakupionej skórowaczki 100 szt. ostrzy gratis!

Ogłuszacze prochowe JARVIS Typu C oraz P

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

Jarvis Cartridge Stunner 22 Cal and 25 Cal

Jarvis Cartridge Stunner 22 Cal and 25 Cal

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

PTB 992 CE PTB 993

Do zakupionego pistoletu 1000 szt. amunicji gratis!

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

Jarvis oferuje bezpłatny serwis i szkolenia

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

JARVIS®
Światowy lider w dziedzinie Sprzętu do przetwórstwa mięsa
Dodatkowe informacje o sprzęcie na naszej stronie internetowej!

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

musi być wyprodukowany z wody odpowiadającej wymogom wody do picia. Tylko taki lód jest dozwolony do stosowania w produkcji żywności i musi być przechowywany w warunkach zabezpieczających go przed wszelkimi zanieczyszczaniami. Woda niezdatna do picia, używana do wytworzenia pary, chłodzenia, gaszenia ognia (pożarnictwo) i innych podobnych celów, nieużywana do kontaktu z żywnością, musi być doprowadzona odrębnym systemem, łatwo odróżnianym i niemającym połączenia do żadnego z możliwych dopływów wody pitnej. Przepisy określają kolor, na jaki należy pomalować odpowiednie przewody doprowadzające wodę. Z kolei podłogi nie mogą być uszkodzone mechanicznie i wykonane z materiałów nieprzepuszczalnych, nienasączalnych, nietoksycznych, gładkie, lecz nie śliskie, lite. Muszą być łatwe do zmywania i odkażania oraz pozwalać na całkowite usunięcie wody. Powinny być odporne na działanie żrących środków odkażających. Tak zwane „zastoiny" (niecki, zagłębienia, ubytki) są niedopuszczalne.

Posadzki w „częściach brudnych" zakładu powinny mieć spadek w kierunku otworów ściekowych co najmniej 2%, to jest 0,6 cm na każde 30 cm, a w „częściach czystych" - 1%. Tam, gdzie jest to konieczne, podłogi mogą być wyposażone w kanalizację powierzchniową, przykrytą osłonami. Między pomieszczeniami produkcyjnymi i magazynowymi nie wolno stosować progów. Dziury, szczeliny i ostre kąty utrudniające łatwe usunięcie zanieczyszczeń są niedopuszczalne. Posadzki powinny być połączone ze ścianami wyokrąglonym i gładkim połączeniem co ułatwia utrzymanie ich w czystości. Ściany powinny być trwałe, gładkie, nieprzepuszczalne, pokryte jasną, zmywalną wykładziną do wysokości co najmniej 2 metrów oraz co najmniej do wysokości składowania w magazynach i pomieszczeniach chłodzonych. Powierzchnia ścian musi być odporna na działanie agresywnych środków odkażających. Połączenia ścian i posadzek powinny być zaokrąglone. Wyokrąglenie to winno mieć promień minimum 50 mm. Pionowe, wypukłe krawędzie ścian winny być uzbrojone do wysokości 2 metrów w nie odstające od powierzchni naroża

kątowniki. Narażone na uszkodzenia odcinki ścian winny być chronione przez tzw. odboje. Wszelkie przewody, instalacje i urządzenia, gdy nie są ukryte pod powierzchnią, muszą być oddalone od ścian na około 4 cm. Panele oraz konstrukcje ścienne winny być trwale uszczelnione. Nie można wykonać ściany z niewyprawionej na gładko cegły lub też z blachy falistej. Nie spełnia to wymogu gładkości i jest zazwyczaj kwestionowane. Powierzchnie ścian muszą być utrzymywane w stanie niezniszczonym, bez szpar, szczelin i dziur.

Sufit powinien być jasny, suchy, czysty i łatwy do czyszczenia. W miarę możliwości konstrukcyjnych sufity powinny być płaskie i gładkie. Należy unikać malowania sufitów oraz instalowania tzw. fałszywych stropów i zamkniętych parterów. Jeśli jednak występują, muszą być one dostępne dla inspekcji »

REKLAMA

i wykonania prawidłowego i dokładnego oczyszczenia i ewentualnie dezynfekcji. Konstrukcja dachowa i stropowa musi zapobiegać powstawaniu zacieków spowodowanych opadami atmosferycznymi. Konstrukcje górne i części armatury muszą być konstruowane i wykończone tak, aby zapobiegać gromadzeniu się brudu i zmniejszać kondensację pary oraz niepożądany wzrost pleśni i osiadanie cząstek pyłu. Należy usuwać zbędne konstrukcje zawieszone pod sufitem takie jak rury, przewody itp. jako potencjalne źródło zanieczyszczenia.

Drzwi powinny być gładkie, wykonane z niekorodującego materiału. Otwory drzwiowe służące do przewozu produktów na kolejkach lub wózkach muszą mieć co najmniej 1,50 cm szerokości lub taką, która uniemożliwi stykanie się żywności nieopakowanej lub opakowanej z ościeżnicami. Otwory drzwiowe muszą być szczelne. W pomieszczeniach produkcyjnych drzwi, które muszą być często otwierane i zamykane, powinny być wykonane jako wahadłowe i pozbawione klamek. Drzwi do WC muszą otwierać się na zewnątrz i być zaopatrzone w urządzenie samozamykające. Drzwi przyjęcia surowca i ekspedycji towaru należy zabezpieczyć konstrukcją dachową, osłonami bocznymi oraz kurtyną powietrzną. Takie rozwiązanie tolerowane jest przy ekspedycji produktów zapakowanych. Ekspedycja produktów nieopakowanych wymaga zainstalowania specjalnego, ruchomego fartucha załadowczego, uszczelniającego połączenie ekspedycji i przestrzeni ładunkowej samochodu. Wskazane są rampy podnośne. Wszelkie drzwi zewnętrzne muszą zamykać się automatycznie. Wskazane jest zainstalowanie mechanicznych kurtyn powietrznych przy takich drzwiach. Drzwi chłodni muszą być izolowane termicznie i posiadać zawiasy ślimakowe, chroniące gumowe uszczelnienia drzwi przy posadzkach. W wejściach do zakładu, a także w miejscach przechodzenia z części „brudnej" zakładu do „czystej" należy zapewnić możliwość umycie obuwia ochronnego (np. myjnia natryskowa do obuwia), fartuchów oraz rąk, a także ich odkażanie.

Oświetlenie naturalne winno być wystarczające, lecz niezbyt »

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

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

intensywne z uwagi na niekorzystne działanie promieni UV, szczególnie na tłuszcz (jełczenie). Oświetlenie naturalne lub sztuczne nie może także wpływać na zmianę barwy obiektu oświetlanego. Wymagane minimalne natężenia światła to: 540 lux na stanowiskach badania, mierzone na powierzchni badanej, 300 lux, w pomieszczeniach produkcyjnych (także rzeźnie) mierzone przy podłodze oraz 120 lux w innych pomieszczeniach zakładowych.

Okna w pomieszczeniach produkcyjnych i tych, w których znajduje się żywność (surowce, półprodukty czy też produkt gotowy) nie mogą służyć do wentylowania pomieszczeń i nie mogą być otwierane. Tam, gdzie jednak okna będą musiały być otwierane na zewnątrz otoczenia (z wyłączeniem pomieszczeń produkcyjnych), muszą być zaopatrzone w szczelne, skuteczne siatki ochronne przed owadami. Siatki takie muszą być łatwe do okresowego oczyszczenia i dezynfekcji. Z kolei konstrukcja okien winna być wykonana z materiałów niekorodujących, najlepiej z tworzyw sztucznych. Jeśli konstrukcja jest metalowa, to obramowania okien należy zabezpieczyć atestowanymi powłokami ochronnymi. Parapety okienne, które powinny znajdować się na wysokości co najmniej 0,9 m od posadzki, muszą być wykonane ze spadkiem minimum 45 stopni, uniemożliwiając w ten sposób pozostawianie na nich jakichkolwiek przedmiotów, gromadzenie się brudu i ułatwiające grawitacyjne ociekanie wody po myciu zakładu. Oświetlenie sztuczne nie może zmieniać barwy produktów np. mięsa. Lampy muszą być trwale i bezpośrednio przymocowane do sufitu tak, by na górnej pokrywie nie mógł zbierać się kurz/brud. Winny także posiadać nierozpryskujące się oprawy z tworzyw sztucznych. Należy zapewnić stałą sprawność lamp, bez tzw. efektu stroboskopowego. Producent zobowiązany jest do przeprowadzania pomiarów natężenia oświetlenia oraz do przechowywania dokumentów związanych z okresową oceną oświetlenia.

Wentylacja i skuteczne odprowadzanie pary, poza wentylacją grawitacyjną istniejącą w każdym zakładzie, niezbędna jest skutecznie działająca wentylacja »

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

Wesołych Świąt Bożego Narodzenia

www.aplok.pl

nawiewno-wywiewna. Winna ona gwarantować skuteczną wymianę powietrza i uniemożliwić skraplanie się pary w pomieszczeniach i na konstrukcjach oraz urządzeniach. Wentylacja mechaniczna sufitowa jest niedopuszczalna. Dozwolona jest wentylacja ścienna lub kanałowa. Nawet nieznaczna kondensacja pary wodnej w pomieszczeniach z odkrytą żywnością jest niedopuszczalna. Nadmiar pary winien być odprowadzany przez wyciągowe urządzenia okapowe w tych miejscach, gdzie nadmierna ilość pary nie może być usunięta normalnym systemem wentylacyjnym. Okapy nad urządzeniem wydzielającymi parę powinny być tak skonstruowane, by kondensat pary nie trafiał do zbiornika ją wydzielającego. Odprowadzony musi być bezpośrednio do kanalizacji (a nie do zlewu). Niedopuszczalne są zacieki skroplonej pary wodnej tak w pomieszczeniach ciepłych, jak i chłodzonych. Parowniki w chłodniach powinny być trwale połączone przewodem z kanalizacją celem odprowadzenia skroplonej pary. Otwory i przewody wentylacyjne nie mogą wykazywać śladów korozji i winny być okresowo odkurzane i odkażane (np. gazowane parami formaldehydu). Mechanicznie wymuszony przepływ powietrza z pomieszczeń zakażonych (brudnych) do czystych jest niedozwolony. Jeśli ruch powietrza między strefami jest nieunikniony, to powinien kierować się od części czystych zakładu do części brudnych. System wentylacyjny musi być tak skonstruowany, aby do filtrów i innych części wymagających oczyszczania lub wymiany był łatwy dostęp. Ogrzewanie pomieszczeń winno być wykonane z grzejników o konstrukcji rurowej, o gładkiej powierzchni, zamontowanych w odległości od ściany nie mniejszej niż 50 mm i od posadzki nie mniejszej niż 120 mm. Podstawową zasadą higieniczną związaną z instalacją centralnego ogrzewanie jest możliwość łatwego i skutecznego jej mycia i odkażania. Można stosować inne, nowocześniejsze rozwiązania, unikając w ogóle instalowania grzejników.

Umywalki

W pomieszczeniach produkcyjnych i sanitarnych należy zainstalować urządzenia do mycia i dezynfekcji rąk – tak blisko, jak to jest możliwe od stanowisk pracy. Do mycia rąk umywalki muszą mieć »

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 2020

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.

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.

SWISS MADE

Opcjonalnie: 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.**

doprowadzoną gorącą i zimną wodę, która powinna być wstępnie zmieszana do uzyskania odpowiedniej temperatury tj. 35-40^{0}C. Otwieranie i zamykanie dopływu wody nie może być wykonywane przy pomocy dłoni. Wszystkie umywalki powinny mieć szczelne odprowadzenie zużytej wody wprost do kanalizacji za pośrednictwem urządzeń syfonowych. W pomieszczeniach produkcyjnych tam, gdzie istnieje potrzeba, winny być również zainstalowane termiczne sterylizatory wodne do dezynfekcji narzędzi używanych przy produkcji, głównie noży. Na każdym stanowisku roboczym, na którym używane są narzędzia podlegające stałemu odkażaniu, wymagane są co najmniej dwa ich komplety dla jednego pracownika (na przykład dwa noże i dwa musaty). Sterylizatory do noży muszą posiadać stałą temperaturę, min. 82^{0}C i stałą wymianę wody. Doprowadzenie wody do sterylizatora winno być umiejscowione jak najbliżej jego dna, odprowadzenie zaś przy górnej części zbiornika. Specjalne kratki, dostosowane do rodzaju używanego na danym stanowisku narzędzia, powinny umożliwiać odkażanie jego powierzchni roboczej. Pracownik musi mieć sterylizator w pobliżu swego stanowiska, bowiem używanie pasów rzeźnickich z pochwami jest niedozwolone lub wyraźnie przeciwwskazane, i to wraz z częścią rękojeści przylegającej do ostrza. Sterylizatory winny być wyposażone, dla celów kontroli, w termometry tradycyjne lub elektroniczne ze stałym wyświetlaniem temperatury. Ciągły odpływ wody ze sterylizatorów winien być odprowadzony przewodem wprost do kanalizacji. Jeżeli sterylizator zainstalowany jest przy umywalce, zużyta woda nie może się do niej przelewać, lecz powinna trafiać osobnym przewodem do kanalizacji (ma to na celu zminimalizowanie powierzchni parowania gorącej wody). Sterylizatory z natryskiem wodnym winny być skonstruowane tak, by odkażały wszystkie konieczne powierzchnie narzędzia (np. natrysk karuzelowy). Należy zaznaczyć, że w pomieszczeniach roboczych o obniżonej temperaturze, jak na przykład w pomieszczeniach rozbiorowych, sterylizatory są przeciwwskazane. Najlepszym rozwiązaniem tego zagadnienia w pomieszczeniach o obniżonej temperaturze jest okresowa wymiana narzędzi

i ich sterylizacja poza strefą klimatyzowaną. Jeżeli sterylizatory są już obecne w tych pomieszczeniach, to muszą być otoczone płaszczem izolacyjnym i zaopatrzone w mechaniczny wyciąg pary. Dopuszczalne są metody alternatywne o takim samym skutku. A więc zanurzanie narzędzi w zatwierdzonych roztworach dezynfekcyjnych na bazie kwasów organicznych, np. kwas mlekowy. Wszystkie umywalki muszą być zaopatrzone w zbiorniki na mydło w płynie, roztwór środka odkażającego, wieszak z ręcznikami jednorazowego użytku oraz samozamykający się kosz na zużyte ręczniki. W miejscach, gdzie to może być potrzebne lub wręcz konieczne, wskazane są bezdotykowe dozowniki środków odkażających ręce. Takie same umywalki obowiązują w pozostałych pomieszczeniach, szczególnie w umywalniach i przy ustępach. Ciąg dalszy w wydaniu styczniowym ◆

REKLAMA

NOWOŚCI

APARARTY UBOJOWE Accles & Shelvoke

Ergonomiczne urządzenia do humanitarnego ogłuszania zwierząt.

- Także w wersji do uboju rytualnego.

KA GRA

SKÓROWACZKI WEBER

Skórowaczka jest ekonomicznym i wszechstronnym urządzeniem do oczyszczania mięsa ze skór.

Urządzenie może być eksploatowane ze stołem bocznym lub bez. Automatycznie oczyszcza mięso z niepotrzebnych skór lub błon.

- Czyste i szybkie usuwanie skóry z jednoczesnym usunięciem pokrywy tłuszczowej.
- Bezstopniowa regulacja grubości cięcia skóry i tłuszczu.
- Urządzenie bardzo precyzyjne o dużej wydajności i ergonomii.

ODBŁONIARKI WEBER

Odbłaniarka służy do odbłaniania wszystkich rodzajów mięs, przeznaczona dla sklepów mięsnych i zakładów produkcyjnych.

- Czyste usuwanie błony bez pozostałości.
- Bezstopniowa regulacja grubości cięcia.
- Ergonomiczna konstrukcja maszyny o niewielkich wymaganiach przestrzennych.

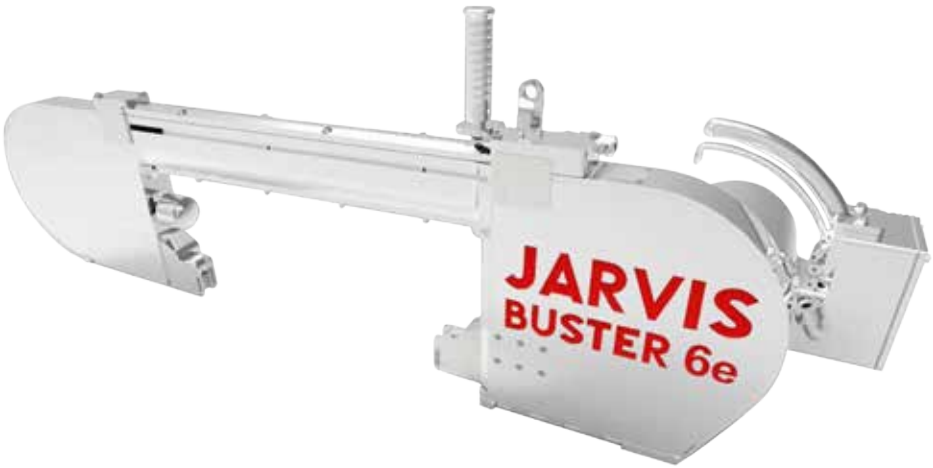
Więcej informacji pod nr. tel. **(22) 812 40 84,** adres e-mail: **biuro@ka-gra.com.pl**

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

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

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
	2022 11-27	2022 11-20	[%]	2022 11-27	2022 1-20	Zmiana tyg. [%]	Zmiana tyg. [%]
POLSKA							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**22 172**	**21 580**	*2,7*	**100,00**	**100,00**	**--**	*12,0*
ćwierci przednie	19 038	19 265	*-1,2*	12,72	12,99	*-2,1*	*9,7*
ćwierci tylne	26 459	25 478	*3,8*	14,10	6,80	*107,5*	*132,3*
ćwierci kompensowane	21 891	21 625	*1,2*	73,17	80,21	*-8,8*	*2,2*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**18 409**	**18 388**	*0,1*	**100,00**	**100,00**	**--**	*10,1*
ćwierci przednie	17 225	17 360	*-0,8*	4,23	5,99	*-29,3*	*-22,2*
ćwierci tylne	*	*	--	0,47	0,26	--	--
ćwierci kompensowane	18 401	18 421	*-0,1*	95,29	93,75	*1,6*	*11,9*
CENTRALNY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**21 726**	**21 343**	*1,8*	**100,00**	**100,00**	**--**	*9,6*
ćwierci przednie	19 188	19 477	*-1,5*	6,22	11,82	*-47,3*	*-42,3*
ćwierci tylne	*	*	--	0,98	0,34	--	--
ćwierci kompensowane	21 861	21 588	*1,3*	92,80	87,85	*5,6*	*15,8*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**17 661**	**17 708**	*-0,3*	**100,00**	**100,00**	**--**	*21,5*
ćwierci przednie	*	*	--	0,96	0,66	--	--
ćwierci tylne	--	--	--	0,00	0,00	--	--
ćwierci kompensowane	17 680	17 719	*-0,2*	99,04	99,34	*-0,3*	*21,2*
POŁUDNIOWY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**23 016**	**22 127,1**	*4,0*	**100,00**	**100,00**	**--**	*43,4*
ćwierci przednie	19 002	19 146	*-0,7*	25,11	25,94	*-3,2*	*38,8*
ćwierci tylne	26 498	25 528	*3,8*	33,40	20,77	*60,8*	*130,6*
ćwierci kompensowane	22 643	22 253	*1,8*	41,50	53,29	*-22,1*	*11,7*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**17 622**	**17 719**	*-0,5*	**100,00**	**100,00**	**--**	*20,3*
ćwierci przednie	*	*	--	1,28	2,83	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	2,09	1,26	--	--
ćwierci kompensowane	17 347	17 597	*-1,4*	96,63	95,91	*0,7*	*21,2*
PÓŁNOCNY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**21 311**	**21 292**	*0,1*	**100,00**	**100,00**	**--**	*-20,2*
ćwierci przednie	--	--	--	0,00	0,00	--	--
ćwierci tylne	--	--	--	0,00	0,00	--	--
ćwierci kompensowane	21 311	21 292	*0,1*	100,00	100,00	*0,0*	*-20,2*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**19 441**	**19 128**	*1,6*	**100,00**	**100,00**	**--**	*-1,9*
ćwierci przednie	*	*	--	8,48	10,88	--	--
ćwierci tylne	--	--	--	0,00	0,00	--	--
ćwierci kompensowane	19 631	19 324	*1,6*	91,52	89,12	*2,7*	*0,8*

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

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych i Transformacji Energetycznej Obszarów Wiejskich, Biuletyn „wołowiny i cielęciny" Nr 47/2022 z dnia 1.12.2022 r.

Makroregiony skupu bydła oraz sprzedaży wołowiny w ćwierćtuszach
PÓŁNOCNY – podlaskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie, zachodnio-pomorskie
CENTRALNY – kujawsko-pomorskie, mazowieckie, łódzkie, wielkopolskie, lubuskie
POŁUDNIOWY – lubelskie, małopolskie, podkarpackie, świętokrzyskie, dolnośląskie, opolskie, śląskie

Pomoc finansowa w ramach programu „Zarządzanie ryzykiem”

Od 1 do 30 grudnia 2022r. można składać wnioski o przyznanie pomocy finansowej hodowcom drobiu, bydła i świń, którzy ubezpieczają zwierzęta od ryzyka wystąpienia szkód spowodowanych salmonellą. Wsparcie to realizowane jest w ramach działania „Zarządzanie ryzykiem” z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Salmonella kojarzona jest najczęściej z drobiem. Ta powszechnie występująca w środowisku bakteria zagraża jednak również innym zwierzętom. Wywoływana przez nią salmonelloza to choroba na wypadek wystąpienia której ubezpieczać się mogą rolnicy. Zachętą dla świadomych dotkliwych konsekwencji wynikających z wykrycia zakażenia w gospodarstwie jest finansowane z budżetu PROW 2014-2020 działanie „Zarządzanie ryzykiem”. Ogłoszony został kolejny nabór w ramach tego wsparcia, a cały budżet na nie wynosi 108 mln euro. Dofinansowanie to może być przyznane hodowcom drobiu, bydła i świń, którzy mają zarejestrowaną działalność produkcyjną i posiadają prawo do nieruchomości, na terenie której prowadzą hodowlę bądź chów tych zwierząt. By móc stać się beneficjentem tej pomocy, należy mieć podpisaną umowę ubezpieczenia od ryzyka wystąpienia szkód spowodowanych salmonellą, z której wynika, że ubezpieczonych zostało co najmniej:

- 1000 sztuk drobiu (kurcząt, gęsi i indyków rzeźnych, drobiu nieśnego);
- 4 sztuki bydła;
- 14 sztuk świń.

Zainteresowany tym dofinansowaniem nie może również korzystać z innych dopłat do ubezpieczenia. Istotne jest też, by umowa ubezpieczenia nie obejmowała okresu przed 1 kwietnia 2022 r.

Pomoc przyznawana będzie w formie 70 proc. dopłaty do opłaconej składki, pod warunkiem że z umowy ubezpieczenia wynika, że wypłata odszkodowania nastąpi w przypadku wystąpienia szkód, które wyniosą ponad 20 procent. Decyzja o przyznaniu pomocy wydawana jest standardowo w terminie 2 miesięcy od dnia zakończenia naboru – oczywiście pod warunkiem braku konieczności uzupełnienia dokumentów bądź złożenia wyjaśnień. Natomiast wypłata następuje w terminie 30 dni od wydania decyzji o przyznaniu pomocy. Wnioski można składać od 1 do 30 grudnia 2022 roku w biurach powiatowych ARiMR właściwych ze względu na miejsce zamieszkania albo siedzibę producenta rolnego. Dokumenty można będzie złożyć osobiście, nadać rejestrowaną przesyłką pocztową, za pośrednictwem formularza udostępnionego na Platformie Usług Elektronicznych ARiMR oraz w formie elektronicznej za pośrednictwem platformy ePUAP.

Więcej informacji: na portalu internetowym – www.gov.pl/web/arimr, pod numerem bezpłatnej infolinii – tel. 800-38-00-84 oraz w punktach informacyjnych w biurach powiatowych i oddziałach regionalnych ARiMR.

źródło informacji: KRiR, ARiR

Dofinansowanie na „Tworzenie grup producentów i organizacji producentów”

Do 30 grudnia 2022 r. można się ubiegać o przyznanie pomocy na „Tworzenie grup producentów i organizacji producentów”. To ostatni nabór na to działanie z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Do tej pory z tych środków skorzystało ponad 500 beneficjentów.

Pomoc finansowa na „Tworzenie grup producentów i organizacji producentów” skierowana jest do nowych grup producentów rolnych, czyli tych uznanych od 1 grudnia 2021 r. na podstawie ustawy z 15 września 2000 r. o grupach producentów rolnych i ich związkach. Grupy te muszą składać się z osób fizycznych, prowadzących działalność jako mikro-, małe lub średnie przedsiębiorstwa. O dofinansowanie mogą starać się również organizacje producentów, które uzyskały status uznania na podstawie przepisów ustawy z 11 marca 2004 r. o organizacji niektórych rynków rolnych albo ustawy z 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mleka i przetworów mlecznych.

O dofinansowanie nie mogą się skutecznie ubiegać producenci drobiu, wyrobów z mięsa drobiowego i jego podrobów oraz owoców i warzyw.

Wsparcie jest realizowane w formie rocznych płatności przez pięć pierwszych lat, następujących po dacie uznania grupy producentów rolnych lub organizacji producentów.

Wysokość dofinansowania 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. Limit przyznawanych środków finansowych to 100 tys. euro w każdym roku pięcioletniego okresu.

O pomoc można się ubiegać od 17 listopada do 30 grudnia 2022 r. Wnioski przyjmują oddziały regionalne ARiMR. Dokumenty można składać elektronicznie za pośrednictwem skrzynki podawczej ePUAP albo nadać w placówce Poczty Polskiej.

źródło informacji: ARiRM

RYNEK WOŁOWINY I CIELĘCINY

Średnie ceny sprzedaży netto (bez VAT) elementów mięsa wołowego (kraj) wg makroregionów: 21.11 - 27.11.2022

Makroregion	Cena sprzedaży [zł/tonę]			*Tygodniowa zmiana ceny [%]*		
	rostbef z/k	udziec b/k	mięso woł. mielone	*rostbef z/k*	*udziec b/k*	*mięso woł. mielone*
Ogółem kraj	**41 085**	**34 164**	**26 309**	***-7,4***	***-2,9***	***-4,8***
Centralny	40 179	32 174	*	***-7,8***	***-2,7***	**
Południowy	42 768	35 282	*	***-7,3***	***-2,2***	**
Północny	*	*	--	--	--	--

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

Makroregiony
PÓLNOCNY – podlaskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie, zachodnio-pomorskie
CENTRALNY – kujawsko-pomorskie, mazowieckie, łódzkie, wielkopolskie, lubuskie
POŁUDNIOWY – lubelskie, małopolskie, podkarpackie, świętokrzyskie, dolnośląskie, opolskie, śląskie

Średnie ceny zakupu netto (bez VAT) cieląt od 8 dni do 4 tygodni oraz młodego bydła opasowego w wieku 6-12 miesięcy

Kategoria bydła	Jednostka	Cena zakupu			*Zmiana ceny*	
		2022-11-27	2022-11-20	2021-11-28	*tyg. [%]*	*roczna [%]*
Byczki od 8 dni do 4 tygodni - typ mleczny	zł/szt	**720,05**	784,68	715,36	*-8,2*	*0,7*
Byczki od 8 dni do 4 tygodni - typ mięsny	zł/szt	**1136,81**	1083,16	957,58	*5,0*	*18,7*
Młode bydło opasowe 6-12 m-cy	zł/kg w.ż.	*	*	*	--	--

Uwagi: * - niewystarczająca liczba danych do prezentacji.

Średnie ceny zakupu mięsa wołowego płacone przez podmioty handlu detalicznego w okresie: 21 listopada 2022 – 27 listopada 2022 r.,

	Cena w zł/kg		Zmiana [%]
	2022-11-27	2022-11-20	
KONFEKCJONOWANE			
Mięso woł. z kością (rostbef)	38,92	*	--
Mięso woł. bez kości (udziec)	33,66	33,74	*-0,2*
Mięso wołowe mielone	23,54	23,74	*-0,8*
LUZEM			
Mięso woł. bez kości (udziec)	33,88	33,67	0,6

* - niewystarczająca liczba danych do prezentacji. Daty podane w tabeli oznaczają ostatni dzień analizowanego tygodnia.

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych i Transformacji Energetycznej Obszarów Wiejskich, Biuletyn „wołowiny i cielęciny" Nr 47/2022 z dnia 1.12.2022 r.

RYNEK RYNEK MIĘSA WIEPRZOWEGO

Ceny sprzedaży półtusz: na rynek krajowy za okres: 21.11.2022 - 27.11.2022

MAKROREGIONY	CENA [zł/t]		Tygodniowa zmiana ceny [%]
	27.11.2022	2022-11-20	
PÓŁTUSZE WIEPRZOWE			
POLSKA	**10 469**	**10 309**	**1,6**
południowo-wschodni	10 454	10 269	1,8
północny	*	*	*
środkowo-wschodni	10 666	10 444	2,1
zachodni	10 405	10 255	1,5

Ceny sprzedaży - półtusze wieprzowe - zmiana roczna

MAKROREGIONY	CENA [zł/tonę]		Roczna zmiana ceny [%]
	27.11.2022	28.11.2021	
POLSKA	**10 469**	6 182	**69,4**
południowo-wschodni	**10 454**	6 474	**61,5**
północny	*	*	*
środkowo-wschodni	**10 666**	6 364	**67,6**
zachodni	**10 405**	6 103	**70,5**

* Daty podane w tabelach oznaczają końcowy dzień analizowanego tygodnia (poniedziałek – niedziela).

Makroregiony sprzedaży mięsa wieprzowego w tuszach: **PÓŁNOCNY**: województwa - kujawsko-pomorskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie. **ŚRODKOWO-WSCHODNI:** województwa - łódzkie, mazowieckie, podlaskie. **POŁUDNIOWO-WSCHODNI:** województwa - lubelskie, małopolskie, podkarpackie, śląskie, świętokrzyskie. **ZACHODNI:** województwa - dolnośląskie, lubuskie, opolskie, wielkopolskie, zachodnio-pomorskie.

Średnie ceny sprzedaży mięsa wieprzowego w zakładach na rynek krajowy (21 - 27.11.2022 r.)

Towar	CENA [zł/tonę]		
	2022-11-27	2022-11-20	Tygodniowa zmiana ceny
schab środkowy bez kości	17 347	17 047	1,8%
schab środkowy z kością	15 311	14 228	7,6%
szynka wieprzowa 4D	15 134	14 861	1,8%
szynka wieprzowa z kością	10 655	10 535	1,1%
łopatka wieprzowa 4D	13 984	13 888	0,7%
boczek z/kością+z/s+z/tł	12 698	12 768	-0,5%
boczek bez/kości+ z/s+z/tł	14 245	13 761	3,5%
szynka gotowana	22 203	23 027	-3,6%
mięso mielone	13 439	12 768	5,3%

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych i Transformacji Energetycznej Obszarów Wiejskich, Biuletyn „Rynek mięsa wieprzowego" Nr 47/2022 z dnia 1.12.2022 r.

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

ZUST – IGŁY

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

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

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

SPRZEDAM:

PAKOWACZKI PRÓŻNIOWE DO MIĘSA I WĘDLIN Z GWARANCJĄ:

- Supervac GK 501 B, listwy 2 x 1000 mm, pompy Busch1000 + 2 x 250 m^3
- Obkurczacz Supervac AT8
- Supervac GK 169 b, listwy 2 x 660 mm
- Automatyczny Traysealer BMB - forma 178 x 227 mm, głębokość do 100 mm
- Automatyczna klipsownica Lorenzo Barroso kaliber od 30-120
- 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

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

Linia do hamburgerów VERBUFA

KUTER LASKA 330 vacuum
(po remoncie kapitalnym) na gwarancji

KUTER K&G 120 vacuum
(po remoncie kapitalnym) na gwarancji

Pakowaczka MULTIVAC R-240
(po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-630 (po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-628 (po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-620 (po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-628 (po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-620 (po remoncie) na gwarancji

Handtmann Linia AL-216 (po remoncie) na gwarancji

Handtmann Linia AL-216 Z
(po remoncie) na gwarancji

Klipsownica Poly Clip ICA 8700
(po remoncie) na gwarancji

Klipsownica Poly Clip FCA 3430
(po remoncie) na gwarancji

Klipsownica Poly Clip PDC-A 600
(po remoncie) na gwarancji

Wilk K&G WW-200
(po przeglądzie technicznym) na gwarancji

Wilk K&G WW-200
(po przeglądzie technicznym) na gwarancji

Gilotyna MAGURIT 042
(po przeglądzie technicznym) 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

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

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

SPRZEDAŻ MASZYN MASARSKICH Z GWARANCJĄ. SERWIS.

Tel. 608 248 487

MIEJSCE NA TWOJE OGŁOSZENIE

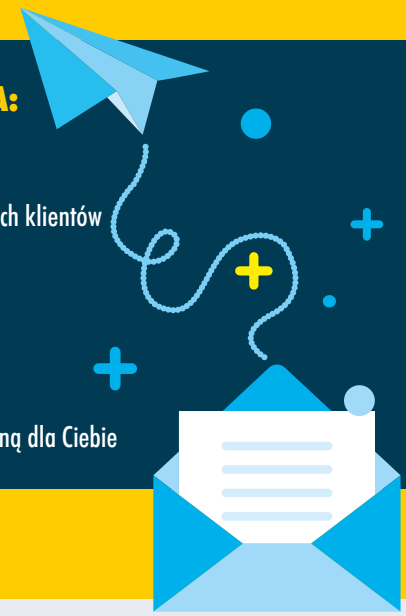
OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR
MASARSKI

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!

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	43
Ampero Thermo-EST	26, 27
Dadaux	insert
Erka	31
Elektrocar	21
Eurodis	19
Eurogum	11
Gastrolux	insert
Jarvis	12, 37
Kagra	24, 25
Karpowicz	4, 5
Master	15, 35, 39, 41, 45, 47
Metalbud	7
Plan	29
PPHU Tracz	13
Profilex	17
Promar, Promatec	1
Regis	1 str. okładki
Servo	2 str. okładki
Ti-Ma	4 str. okładki
Termpol	23
Wamma	insert
Vemag	9

w następnym numerze...

Czynniki kształtujące kruchość mięsa

Wybrane wymagania weterynaryjne w nadzorze i produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego, cz.II

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

Pełnych wiary i miłości

Świąt Bożego Narodzenia.

Stołu obfitego w smakowite potrawy.

Bliskości i życzliwości.

Dziękujemy Państwu za zaufanie, przyjaźń
i dobre biznesy w 2022 r.

Foto w tle: Jill Heyer z Unsplash.com

Redakcja

BEZPŁATNY OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

TI-MA Gdańsk

SPRZEDAŻ – AUTORYZOWANY SERWIS – INNOWACYJNE TECHNOLOGIE

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

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

Twój mocny partner

Wesołych Świąt Bożego Narodzenia
dla Ciebie i Twojej rodziny!
Niech ten świąteczny czas będzie
pełen spokoju i odpoczynku.
A Nowy Rok niech przyniesie nowe pomysły
i nowe osiągnięcia!
Wesołych Świąt i Szczęśliwego Nowego Roku!

Merry Christmas to you and your family!
May this holiday time be as peaceful
and relaxing for you as possible.
May the New Year bring new ideas
and achievements!

Merry Christmas and a Happy New Year!

Rudolf Thielmann	Maria Andrzejewska	Arkadiusz Stadnik
Patron firmy	Prezes Zarządu	Prokurent

TI-MA Gdańsk

OD 35 LAT SPRZEDAJEMY MASZYNY I URZĄDZENIA
DO PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO

DZIAŁAMY NA TERENIE CAŁEJ POLSKI

Sprawdź nas
i naszych producentów
www.ti-ma.pl