BEZPŁATNY
OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI

koopress
ISSN 1234–7450
NR 02 | 330 | 2023

POTRAWY PÓŁMIĘSNE
DLA ZDROWIA I OSZCZĘDNOŚCI

NEWSY
BRANŻOWE

AKTYWNOŚĆ PRZECIWBAKTERYJNA FITOCHEMIKALIÓW
I ICH POTENCJALNE ZASTOSOWANIE

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH - NIEBIESKIE STRONY

www.informatormasarski.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:

solidna firma 2021

RZETELNA Firma

IFS Logistics

IFS Broker

1

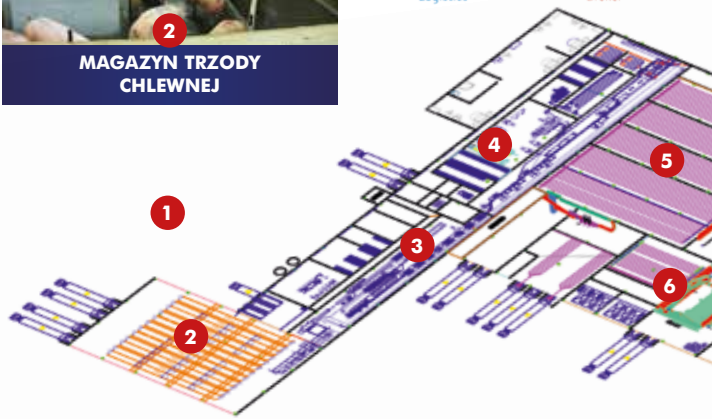
SYSTEM ZARZĄDZANIA PRODUKCJĄ

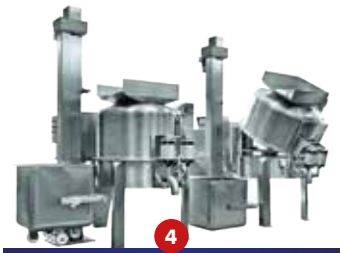
2

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

Szczegółowe informacje na stronie **35** (w dziale NOWOŚCI)

ODBŁONIARKI WEBER

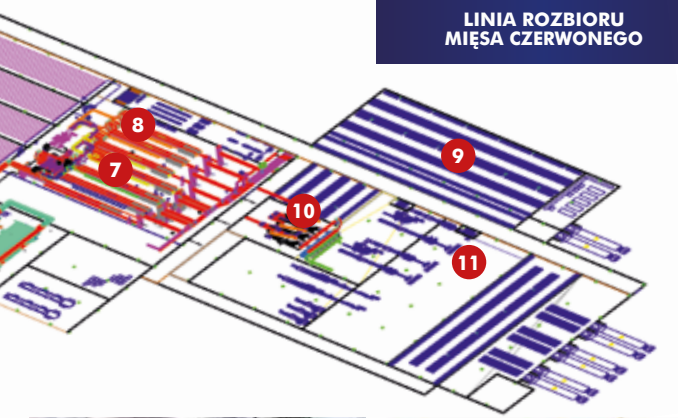
APARARTY UBOJOWE Accles & Shelvoke

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:

OC · weber · FRONTMATEC · ZALTECH WORLD OF SPICES · ITEC FRONTMATEC HYGIENE

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

LUTY 2023

w numerze

MASZYNY I TECHNOLOGIE

04 Aktywność przeciwbakteryjna fitochemikaliów i ich potencjalne zastosowanie jako naturalnych konserwantów w przemyśle mięsnym
dr hab. inż. Agnieszka Starek-Wójcicka, prof. uczelni
dr Agnieszka Sagan
mgr Emilia Osmólska

PRZETWÓRSTWO Z POMYSŁEM

26 Potrawy półmięsne – dla zdrowia i oszczędności
dr inż. Magdalena Kuchlewska

AKTUALNOŚCI

42 Opłaty okołosprzedażowe – raport UOKiK
46 Wsparcie w obszarach nawadniania i zielonej energii
47 Produkcja drobiarska w Unii Europejskiej spada
48 Rynek wołowiny i cielęciny
50 Rynek mięsa wieprzowego

INNE

35, 37, 39 Nowości
51 Giełda maszyn używanych
56 Spis reklam

Foto z okładki: Giorgi Iremadze z unsplash.com

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 lutowym wydaniu przedstawiamy naturalne konserwanty w przemyśle mięsnym i ich właściwości terapeutyczne. Z powodu przemian zachodzących pod wpływem drobnoustrojów, szybkiego utleniania i autolizy enzymatycznej, mięso jest produktem podatnym na psucie się. Bogatym źródłem fitozwiązków są przyprawy, które stosowane już w starożytności, w ostatnich dziesięcioleciach z powodzeniem sprawdzają się jako naturalne konserwanty żywności. Zioła i przyprawy zawierają wiele składników biologicznie aktywnych. Z badań wynika, że np. skuteczność ekstraktu z sumaka to źródło związków przeciwbakteryjnych a także alternatywa w odkażaniu żywności. Wyniki badań i możliwości przypraw prezentujemy na /s.4/. Temat na czas kryzysu- dla zdrowia i oszczędności – potrawy półmięsne. Naszą propozycją jest wprowadzenie do jadłospisów szerszego asortymentu, czyli połączenie składników roślinnych i zwierzęcych. To może być drużyna marzeń- dodatek warzyw- jako niekwestionowane źródło witamin i składników mineralnych oraz białko mięsa jako uzupełnienie niepełnowartościowych produktów roślinnych /s.26/.

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

Fotografia: Nadine Primeau z Unsplash.com

AKTYWNOŚĆ PRZECIWBAKTERYJNA FITOCHEMIKALIÓW I ICH POTENCJALNE ZASTOSOWANIE JAKO NATURALNYCH KONSERWANTÓW W PRZEMYŚLE MIĘSNYM

dr hab. inż. Agnieszka Starek-Wójcicka, prof. uczelni
dr Agnieszka Sagan
mgr Emilia Osmólska

Mięso stanowi środowisko sprzyjające rozwojowi mikroorganizmów. Powoduje to zmianę pH, tworzenie się śluzu, degradację elementów strukturalnych, nieprzyjemny zapach czy zmianę wyglądu. Szybkość tych niekorzystnych zmian zależy od różnych czynników, między innymi: praktyk hodowlanych przed ubojem, wieku zwierzęcia w momencie uboju, postępowania podczas uboju, przetwarzania i dystrybucji mięsa, metod konserwacji, rodzaju opakowania oraz sposobu przechowywania produktu przez konsumenta.

Autoutlenianie lipidów i wytwarzanie wolnych rodników to naturalne procesy, które wpływają na kwasy tłuszczowe i prowadzą do oksydacyjnego pogorszenia jakości mięsa i powstania nieprzyjemnego posmaku. Hydroliza lipidów może przebiegać w mięsie enzymatycznie lub nieenzymatycznie. W komórkach mięśniowych zwierząt rzeźnych w sposób naturalny działają enzymy, które pełnią »

MASOWNICE PRÓŻNIOWE SERII MAH

z systemem rozmrażania bloków mięsnych

- łączenie kilku procesów technologicznych w jednym urządzeniu
- skrócenie czasu rozmrażania do minimum
- wysoka wydajność produkcji

DESZTAPLARKA POJEMNIKÓW MLS

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

NOWICKI
Food Machinery

Podlas, ul. Tomaszowska 90
96-200 Rawa Mazowiecka

46 814 55 00

www.nowickifm.com

Autoutlenianie lipidów i wytwarzanie wolnych rodników to naturalne procesy, które wpływają na kwasy tłuszczowe i prowadzą do oksydacyjnego pogorszenia jakości mięsa.

rolę katalizatorów reakcji chemicznych, co ostatecznie kończy się zepsuciem mięsa. Zmiękczenie i zielonkawe zabarwienie mięsa wynika z degradacji tkanek i złożonych związków (węglowodanów, tłuszczów i białek) w procesie autolizy [Dave i Ghaly, 2011; Shao i in., 2021]. Konieczne jest zatem ograniczenie procesu psucia się mięsa, w celu wydłużenia jego okresu przydatności do spożycia oraz zachowania wartości odżywczej, tekstury i smaku. Co więcej, właściwe utrwalenie mięsa daje wiele korzyści gospodarczych, społecznych i ekonomicznych w postaci: zmniejszenia kosztów produkcji mięsa i jego przetworów, lepszego wykorzystania zdolności magazynowych, uniezależnienia przetwórstwa od sezonowych wahań produkcji żywca rzeźnego, możliwości kształtowania dostaw mięsa i przetworów mięsnych na rynek wewnętrzny (krajowy) w zależności od potrzeb, rytmicznego eksportu przetworów mięsnych. W ostatnim czasie dąży się do znalezienia takich sposobów utrwalania mięsa, które będą przede wszystkim chronić przed rozwojem drobnoustrojów, działać przeciwutleniająco, ale co bardzo ważne wzbogacać mięso w związki bioaktywne, zapobiegając wystąpieniu wielu chorób u ludzi oraz wspomagając leczenie już tych występujących [Mackiw i in., 2018; www.spozywczetechnologie.pl]

Przyprawy można zdefiniować jako naturalne produkty roślinne lub ich mieszanki, bez żadnych obcych substancji, które są używane do aromatyzowania i przyprawiania żywności. Wiele z nich zawiera fitozwiązki, czyli substancje wykazujące aktywność biologiczną i właściwości prozdrowotne. Nazwa ‘fitozwiązki’ pochodzi od greckiego słowa „fito” – roślina, bo są wytwarzane przez rośliny dla własnej ochrony, ale przyjmowane w pożywieniu przydatne w zapobieganiu chorobom człowieka. »

FREUND
GERMAN QUALITY SLAUGHTER-TOOLS

JAKOŚĆ
I WYDAJNOŚĆ

ERKA
SPRZĘT DO UBOJU I ROZBIORU

TRYMERY PRÓŻNIOWE FREUND

ODSYSANIE I OCZYSZCZANIE

Dzięki nowym trymerom próżniowym FREUND usuniesz resztki pozostające na tuszach m in.:

- tłuszcz np. z klatki piersiowej,
- materiał krwisty, pozostałości po ranie zakłucia,
- migdałki.

Za pomocą trymerów próżniowych FREUND można usunąć do 0,5 kg resztek z półtuszy

Właściwości:

- silnik elektryczny lub pneumatyczny,
- średnica ostrza 35mm i 52 mm,
- dostępne różne kształty ostrzy (proste, hakowe),
- łatwe manewrowanie dzięki kulowemu przegubowi,
- krótsze przestoje i niższe koszty konserwacji dzięki komponentom o niskim zużyciu.

Możliwość podłączenia do systemu próżniowego Freund VSS lub systemu innego producenta

SYSTEM PRÓŻNIOWY FREUND VSS

DO ODSYSANIA MIAZGI KOSTNO-MIĘSNEJ, RDZENIA, TŁUSZCZU

- system składa się z modułów mocowanych naściennie lub na podstawie jezdnej,
- pompa próżniowa o wydajności 100, 200 lub 300 m^3/godz. połączona ze zbiornikiem wężem do wysokiej próżni,
- zbiornik próżniowy stożkowy ze stali nierdzewnej o pojemności 110, 220 litrów,
- samoczynne otwieranie klapy dennej,
- ergonomiczny separator, przyłącze węża D = 38 mm,
- możliwość stosowania końcówek ssących o różnych kształtach,
- elastyczny wąż roboczy do końcówek ssących.

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

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

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

www.erka-pily.pl

Substancje te wykazują działanie antyoksydacyjne, przeciwzapalne, immunomodulujące (stymulujące układ odpornościowy). Część badań naukowych potwierdza możliwość obniżenia zachorowania na niektóre typy nowotworów dzięki spożywaniu pokarmów bogatych w aktywne biologicznie fitozwiązki. Substancje te działają ochronnie na komórki, jak i stymulują mechanizmy naprawcze. Do najlepiej poznanych biologicznie aktywnych związków roślinnych należą polifenole, a wśród nich na szczególną uwagę zasługują flawonoidy. Spośród związków siarki najbardziej znana jest allicyna, zaliczana do fitoncydów, czyli naturalnych substancji wytwarzanych przez rośliny w celu obrony przed drobnoustrojami. Istotne dla ochrony przed chorobami nowotworowymi mogą być również karotenoidy, czyli rozpuszczalne w tłuszczach barwniki roślinne. Dobrze przebadane pod kątem prewencji różnym chorobom cywilizacyjnym są również alkaloidy czy sterole i stanole roślinne [Ulanowska i Olas, 2021; Mikulec i in., 2022].

Pandemia spowodowana przez koronawirusa SARS-CoV-2, doprowadziła do niszczycielskich skutków dla zdrowia i gospodarki na całym świecie. Kilku firmom farmaceutycznym udało się wdrożyć do praktycznego zastosowania szczepionki. Wciąż jednak trwają prace nad ich udoskonalaniem, a także poszukuje się innych środków farmakologicznych zapobiegających infekcjom wirusowym i je leczących. Z tego względu ostatnio coraz częściej zwraca się uwagę na wyniki badań dotyczących znaczenia immunomodulacyjnego i działania przeciwwirusowego ziół i przypraw. Ponieważ nie zostały jeszcze opracowane skuteczne leki na zahamowanie wirusa grypy i koronawirusów, uzasadnione jest promowanie stosowania odpowiedniej diety i preparatów ziołowych jako terapii profilaktycznej. Liczba istniejących doniesień literaturowych niepodważalnie dowodzi, że zioła mają potencjalne właściwości przeciwwirusowe i mogą być stosowane w terapii uzupełniającej w celu zapobiegania infekcjom i wzmacniania odporności [Siudem, 2022; www.czytelniamedyczna.pl]. W publikacjach Korkmaz [2021], pod tytułem *„Could sumac be effective on COVID-19 treatment?”*, »

VEMAG

VEMAG Polska Sp. z o.o.

Szanowni Klienci,

miło nam poinformować, że z Nowym Rokiem 2023 jesteśmy do Państwa dyspozycji już na terenie całej Polski.

Ze zwiększonym zaangażowaniem będziemy działać w zakresie sprzedaży maszyn i urządzeń, doradztwa techniczno-technologicznego oraz usług serwisowych i bezpośredniego zaopatrzenia w części zamienne.

Naszym priorytetem jest zapewnienie Państwu kompleksowego pakietu bezpieczeństwa dla dobra wzajemnej współpracy.

Serdecznie zachęcamy do korzystania z naszych usług!

VEMAG MASCHINENBAU GMBH · VARIOVAC · VEMAG ANLAGENBAU · Seydelmann · fomaco · MIVEG SMART SKEWER SYSTEMS · DJM

VEMAG Polska Sp. z o.o. www.vemag.pl info@vemag.pl tel.: +48 22 867 56 59 tel./fax +48 22 867 67 50

Belhassan'a i in. [2021] „*Camphor, Artemisinin and Sumac Phytochemicals as inhibitors against COVID-19: Computational approach*" czy Forouzanfar'a i in. [2022] „*The Effect of Pomegranate Juice and Sumac Consumption in the Treatment of Outpatients with COVID-19*" opisano, iż **sumak**, produkt wytwarzany z rośliny krzewiastej należącej do rodzaju *Rhus*, może być skuteczny w leczeniu zakażenia. Roślina ta jest bogata w różne klasy fitochemikaliów, w tym kwasy organiczne, związki fenolowe, flawonoidy, izoflawonoidy, garbniki ulegające hydrolizie, antocyjany, terpenoidy i inne związki, takie jak buteina, irydoid i pochodne kumaryny. Jeśli chodzi o zawartość witamin, owoce sumaka zawierają tiaminę, ryboflawinę, pirydoksynę, cyjanokobalaminę, nikotynamid, biotynę i kwas askorbinowy. Analiza składu mineralnego owoców sumaka wykazała, że pierwiastkami dominującymi są potas, wapń, magnez, żelazo, cynk i miedź. Dzięki swojej bioaktywności sumak garbarski (*Rhus coriaria*) ma silne właściwości przeciwutleniające, które mają działanie łagodzące i terapeutyczne, także w przypadku wielu powszechnych chorób, w tym układu krążenia, cukrzycy i raka [Alsamri i in., 2021; Batiha i in., 2022].

Obecnie wzrasta zainteresowanie wykorzystaniem ekstraktów sumaka przez przemysł spożywczy jako naturalnych konserwantów. W badaniu Aliakbarlu i in. [2014] wykazano, że ekstrakty wodne z owoców sumaka mają silne działanie przeciwutleniające i przeciwbakteryjne przeciwko chorobotwórczym bakteriom przenoszonym przez żywność. Wykorzystanie sumaka jako naturalnego konserwantu może wydłużyć okres przydatności do spożycia produktów żywnościowych, a nawet podnieść ich wartość odżywczą [Osmólska i in., 2023]. Gulmez i in. [2006] oceniali wpływ traktowania powierzchni mięsa brojlerów ekstraktem z sumaka, wodą destylowaną i kwasem mlekowym, mając na celu przede wszystkim poprawę jego jakości mikrobiologicznej i wydłużenie okresu przydatności do spożycia. Autorzy stwierdzili, że skuteczność ekstraktu sumaka była porównywalna z kwasem mlekowym i wyższa niż wody destylowanej, co czyni go dobrą alternatywą dla odkaża-

nia żywności syntetycznymi i chemicznymi środkami przeciwdrobnoustrojowymi. Co ciekawe, skrzydełka drobiowe potraktowane ekstraktem z sumaka charakteryzowały się pożądaną barwą w ocenie sensorycznej, w przeciwieństwie zarówno do skrzydełek potraktowanych wodą destylowaną, jak i kwasem mlekowym, które przybrały nieprzyjemną barwę.

Celem pracy Mahlooji i in. [2020] było zbadanie przeciwdrobnoustrojowego działania ekstraktu z sumaka w mielonej wołowinie zakażonej wielolekoopornymi bakteriami *Escherichia coli*. Ekstrakt z sumaka pozyskano metodą maceracji. Po zaszczepieniu mięsa mielonego próbki przeniesiono do lodówki (4°C) i rozpoczęto sześciodniowy okres przechowywania w celu przeprowadzenia badań mikrobiologicznych obejmujących oznaczenie całkowitej liczby *Pseudomonas, Escherichia coli*, pleśni i drożdży. Wyniki testów przeciwdrobnoustrojowych wykazały, że dodatek ekstraktu z sumaka do próbek mięsa mielonego istotnie zapobiegł rozwojowi wszystkich mikroorganizmów. Aktywność przeciwdrobnoustrojowa wzrastała wraz ze »

PRODUKCJA PREPARATÓW KARAGENOWYCH I ALGINIANOWYCH SERII EUROGEL® ORAZ WDRAŻANIE INNOWACYJNYCH ROZWIĄZAŃ TECHNOLOGICZNYCH W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

Karagenowe z serii Eurogel® MB oraz przetworzone wodorosty morskie Eucheuma 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 jako:

- zamienniki składników żelatynowych lub uzupełnienia.

Alginianowe z serii Eurogel® CCA, przeznaczone są do:

- produkcji osłonek wytwarzanych metodą koekstruzji.

POLECAMY TAKŻE WYSOKIEJ JAKOŚCI:

- **hydrokoloidy** – specjalistyczne produkty na bazie mączki chleba świętojańskiego, gumy tara, cassia, konjac oraz gumy guar, a także
- **włókna roślinne, błonniki** (cytrusowy, marchwiowy, jabłkowy, buraczany),
- **białka teksturowane** (groch, bób)

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

wzrostem koncentracji ekstraktu. Generalnie można stwierdzić, że zastosowany dodatek jest znakomitym źródłem związków przeciwbakteryjnych i może być stosowany w produktach spożywczych, takich jak mięso i produkty mięsne.

Korzystne efekty leczenia czy zapobiegania wirusom wskazano również w raportach naukowych Gupty i in. [2020], czy Babaei i in. [2020] na temat **kurkumy**. Autorzy prac informują, że przyprawa ta zawiera składniki fitochemiczne - rozpuszczalne w tłuszczach, polifenolowe barwniki znane jako kurkuminoidy, do których zalicza się głównie kurkuminę (deferulolylometan), a także demetoksykurkuminę i bisdemetoksykurkuminę. Związki te mają właściwości przeciwwirusowe, przeciwzapalne, przeciwbólowe, przeciwgorączkowe i przeciwutleniające. Ciekawostką jest również fakt, że kurkuma przyspiesza proces gojenia ran. W Centrum Badań nad Rakiem w Houston udowodniono, że kurkumina działa przeciwnowotworowo. Badania przeprowadzone przez naukowców na Uniwersytecie w Teksasie także potwierdziły, iż kurkumina niszczy w organizmie złośliwe komórki ra-

kowe [Ravindran i in., 2009; Chanda i Ramachandra, 2019; www.planteon.pl]. Kurkuma jest używana w przemyśle spożywczym w postaci sproszkowanego korzenia, nada-

jąc potrawom charakterystyczną żółtą barwę i lekko korzenny oraz delikatnie ostry smak. Co bardzo ważne, przyprawa ta działa przeciwdrobnoustrojowo, co wynika z obecności w niej kurkuminoidów, olejku kurkumowego, turmerolu i kwasu welerynowego. Chandrana i in. (2005) oraz Kim i in. (2005) podali, że ekstrakt z kurkumy »

był skuteczny przeciwko *Escherichia coli, Bacillus subtilis* i *Staphylococcus aureus*. Negi i in. [1999] oraz Nisar i in. [2005] donieśli, że składniki kurkumy, również wykazują aktywność przeciwbakteryjną w stosunku do szerokiej gamy drobnoustrojów, w tym *Bacillus cereus, Bacillus coagulans, Bacillus subtilis, Staphylococcus aureus. Escherichia coli* i *Psuedomonas aeruginosa*. Celem pracy Demirhana [2020] było zbadanie wpływu kurkumy na pH i jakość mikrobiologiczną klopsików mięsnych. Do wyrobów dodano 2% i 4% kurkumy i próbki te przechowywano chłodniczo. Wartości pH, ogólną liczbę bakterii tlenowych, bakterii z grupy coli, bakterii kwasu mlekowego i ilość *Staphylococcus aureus* analizowano w codziennych odstępach przez pięć dni. Wykazano, że wartość pH próbek mięsa z kurkumą była niższa niż w kontroli (bez użycia kurkumy), a dodatek przyprawy w ilości 4% wpływał korzystnie na jakość mikrobiologiczną klopsików. Obecnie, aby zwiększyć działanie i biodostępność kurkuminy, stosuje się substancje pomocnicze (dodatek piperyny powoduje wzrost biodostępności kurkuminy), czy wykorzystuje nanotechnogię. Stąd też, analizy przeprowadzone przez Ahmed Al-Zubaidi [2021] polegały na ocenie wpływu nanoekstraktów cynamonu i kurkumy na jakość mikrobiologiczną mielonej wołowiny przechowywanej w lodówce w temperaturze 2°C przez 12 dni. Badanie obejmowało sześć różnych zabiegów T1 jako kontrola z dodatkiem wody, T2 jako kontrola bez dodatku, następnie T3 (kurkuma 248,3 ppm), T4 (kurkuma 496,9 ppm) »

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

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

Zmiękczenie i zielonkawe zabarwienie mięsa wynika z degradacji tkanek i złożonych związków (węglowodanów, tłuszczów i białek).

oraz T5 (cynamon 83,08 ppm) i T6 (cynamon 166,16 ppm). Na podstawie uzyskanych wyników stwierdzono, że dodanie ekstraktów cynamonu i kurkumy do mięsa przyczyniło się do zmniejszenia ogólnej liczby drobnoustrojów, w tym bakterii psychrofilnych i z grupy coli, które powodują psucie się mięsa.

W ostatnim czasie wzrosło również zainteresowanie terapeutycznymi właściwościami **rozmarynu**, zawierającego wiele składników biologicznie aktywnych, w tym kwasu karnozowego, karnozolu, kwasu rozmarynowego i olejku eterycznego. Dlatego też rozmaryn stosowany jest w produktach farmaceutycznych i medycynie tradycyjnej, a także jako środek aromatyzujący, przeciwutleniający i przeciwdrobnoustrojowy w produktach spożywczych [Kompelly i in., 2019; de Macedo i in., 2020]. Zbadano wpływ różnych form rozmarynu (sproszkowany: RP; ekstrakt: REX; olejek eteryczny: REO; oleożywica: ROL) na trwałość pakowanych próżniowo burgerów z surowego mięsa jagnięcego. Ogólną liczbę drobnoustrojów, *Enterobacteriaceae, Pseudomonas spp.* oraz bakterii kwasu mlekowego analizowano przez 14 dni. Próba kontrola nie zawierała przyprawy. Stwierdzono, że liczba drobnoustrojów wzrastała wraz z wydłużeniem czasu przechowywaniem we wszystkich próbkach mięsa. Jednak wyniki mogą być interesujące dla przemysłu mięsnego, ponieważ okres przydatności do spożycia był różny i wynosił dwa tygodnie dla burgerów z REX, REO i ROL, ale tylko 10 dni dla RP [Vergara i in., 2021]. Al-hijazeen [2021] ocenił wpływ olejku eterycznego z oregano (OE) i ekstraktu z rozmarynu (RE) na przeżywalność i wzrost *Staphylococcus aureus* oraz ogólną liczbę bakterii tlenowych w gotowanym mielonym mięsie drobiowym przechowywanym w różnych temperaturach. Zastosowano pięć zabiegów »

systemy informatyczne

aplok

APLOK Spółka Jawna
ul. Pojezierska 97, 91-341 Łódź,
+48 426 544 856, 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

obejmujących: 1) kontrolę (bez dodatków); 2) 150 ppm OE; 3) 350 ppm RE; 4) 150 ppm OE + 350 ppm RE; i 5) 14 ppm mieszaniny butylohydroksyanizolu i butylohydroksytolunu (BHA/BHT). Po ugotowaniu próbki zapakowano próżniowo i przechowywano (7 dni) w różnych temperaturach (10, 25, 43°C). Ustalono, że wszystkie dodatki wykazywały istotne działanie przeciwdrobnoustrojowe w odniesieniu do próbki kontrolnej. Zarówno OE, jak i RE charakteryzowały się porównywalnym działaniem przeciwdrobnoustrojowym z syntetycznym (BHA/BHT) we wszystkich temperaturach przechowywania. Jednak połączenie OE + RE okazało się najbardziej efektywne spośród stosowanych dodatków hamujących wzrost rozpatrywanych drobnoustrojów podczas przechowywania burgerów.

Wstępne badania naukowe *in silico* sugerują, że **czarnuszka** może być używana w fitoterapii, ponieważ zawiera nigelledynę, α-hederynę, hederageninę, tymohydrochinon i tymochinon, mające wysokie lub umiarkowane powinowactwo do enzymów i białek SARS-CoV-2. Związki te mogą potencjalnie hamować replikację wirusa i przyłączanie się do receptorów komórek gospodarza [Koshak i Koshak, 2020; Islam i in., 2021].

Optymalna jakość mikrobiologiczna mięsa zajmuje szczególną pozycję w kształtowaniu jego bezpieczeństwa. El-Ghareeb i Ismail [2021] podjęli się oceny czystości mikrobiologicznej (głównie poprzez oznaczenie całkowitej liczby drobnoustrojów, bakterii psychrofilnych, bakterii z grupy coli) mięsa wielbłądziego w postaci mielonej, burgera i kiełbasy sprzedawanych w sklepach spożywczych w Arabii Saudyjskiej. Uzyskane wyniki wskazały na niezadowalający stan mikrobiologiczny wyrobów, w szczególności mięsa mielonego. Dlatego też naukowcy przeprowadzili próbę poprawy jakości mikrobiologicznej mielonego mięsa wielbłądziego z zastosowaniem oleju z nasion czarnuszki siewnej (*Nigella sativa*) i papryki (*Capsicum annuum*) w różnych stężeniach. Znaczące zmniejszenie liczby drobnoustrojów osiągnięto po potraktowaniu klopsików z mielonego mięsa wielbłądziego tymi olejami w ilości 2%. Tłoczony na zimno olej z nasion czarnuszki został włączony do mielonego mięsa wołowego, »

Eurodis

OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P

GAZELE BIZNESU

ISO 9001: 2015

LL-C (Certification)

PROFESJONALNE NOŻE
dla branży spożywczej

Caribou

DOSTĘPNE KOLORY:

AKCESORIA DO NOŻY

X1

OSTRZAŁKA DO NOŻY
model **„X-FIL"** wykonana w 100% ze stali nierdzewnej, bezobsługowa **„X1"**

X2

OSTRZAŁKA DO NOŻY
model **„X2"**

PC

KOSZE DO NOŻY, NA STALKĘ ORAZ RĘKAWICĘ METALOWĄ

D83-0A-30

STALKA DO NOŻY
krążkowych, firmy CARIBOU, okrągła o długości 30 cm

086-00-30

STALKA DO NOŻY
firmy CARIBOU, owalna „ostra" o długości 30 cm

OSTRZAŁKA DO NOŻY BOBET
model „SHARP'EASY INOX"

BOBET matériel

PLASTIKOWA OSTRZAŁKA DO NOŻY
BOBET model „SHARP'EASY"

BEZPŁATNA INFOLINIA: 800 278 178
zapraszamy na: **www.eurodis.pl**

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

Oleje roślinne bogate w związki fenolowe mogą służyć jako nowe środki przeciwdrobnoustrojowe i być stosowane w żywności funkcjonalnej w celu zapewnienia korzyści zdrowotnych, jak i działania przeciwdrobnoustrojowego.

w celu analizy jego przeciwdrobnoustrojowego działania hamującego wzrost patogenów przenoszonych przez żywność (*Listeria monocytogenes Scott A* i *Salmonella Enteritidis PT4*), podczas próżniowego przechowywania w temperaturze 4°C przez 15 dni. Zastosowany dodatek znacznie opóźnił wzrost bakterii, zatem oleje roślinne bogate w związki fenolowe mogą służyć jako nowe środki przeciwdrobnoustrojowe i być stosowane w żywności funkcjonalnej w celu zapewnienia korzyści zdrowotnych, jak i działania przeciwdrobnoustrojowego. Właściwości te wynikają z ich potencjału redoks, który może odgrywać rolę w gaszeniu reaktywnych form tlenu, neutralizowaniu wolnych rodników i chelatowaniu metali, takich jak kationy żelaza i miedzi [Singh i in., 2014; Mahgoub i in., 2017].

Mięso jest produktem podatnym na psucie się z powodu przemian zachodzących w nim pod wpływem drobnoustrojów, a także szybkiego utleniania i autolizy enzymatycznej. Rozkład tłuszczu, białka i węglowodanów w mięsie powoduje powstawanie nieprzyjemnego zapachu czy posmaku, które sprawiają, że nie nadaje się do spożycia. Przyprawy używane jako środki aromatyzujące od czasów starożytnych, a w ostatnich dziesięcioleciach jako naturalne konserwanty żywności mogą zapobiegać tym niekorzystnym zmianom. Wiele z nich ma właściwości terapeutyczne, ściśle związane z tym, iż stanowią bogate źródło fitozwiązków. ◆

Literatura

Ahmed Al-Zubaidi, L., Al-Rubeii, A. M., & Al--Salmany, A. S. (2021). Effect of Cinnamon and Turmeric Nanoparticles Extract on microorganisms of Fresh Ground Beef During Cold Storage. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 910(1). IOP Publishing.

Al-hijazeen, M. (2021). Anti-bacterial effect of *Rosmarinus officinalis* Linn. extract and *Origanum syriacum* L. essential oil on survi-

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

val and growth of total aerobic bacteria and *Staphylococcus aureus* using cooked chicken meat. Food Science and Technology, 42, e60720.

Aliakbarlu, J., Mohammadi, S., & Khalili, S. (2014). A study on antioxidant potency and antibacterial activity of water extracts of some spices widely consumed in Iranian diet. Journal of Food Biochemistry, 38(2), 159-166.

Alsamri, H., Athamneh, K., Pintus, G., Eid, A. H., & Iratni, R. (2021). Pharmacological and antioxidant activities of *Rhus coriaria* L.(Sumac). Antioxidants, 10(1), 73.

Babaei, F., Nassiri-Asl, M., & Hosseinzadeh, H. (2020). Curcumin (a constituent of turmeric): New treatment option against COVID-19. Food science & nutrition, 8(10), 5215-5227.

Batiha, G. E. S., Ogunyemi, O. M., Shaheen, H. M., Kutu, F. R., Olaiya, C. O., Sabatier, J. M., & De Waard, M. (2022). *Rhus coriaria* L.(Sumac), a Versatile and Resourceful Food Spice with Cornucopia of Polyphenols. Molecules, 27(16), 5179.

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.

Chanda, S., & Ramachandra, T. V. (2019). Phytochemical and pharmacological importance of turmeric (*Curcuma longa*): A review. Research & Reviews: A Journal of Pharmacology, 9(1), 16-23.

Chandarana, H., Baluja, S., & Chanda, S. (2005). Comparison of antibacterial activities of selected species of *Zingiberaceae* family and some synthetic compounds. Turkish Journal of Biology, 29(2), 83-97.

Dave, D., & Ghaly, A. E. (2011). Meat spoilage mechanisms and preservation techniques: a critical review. American Journal of Agricultural and Biological Sciences, 6(4), 486-510.

de Macedo, L. M., Santos, É. M. D., Militão, L., Tundisi, L. L., Ataide, J. A., Souto, E. B., & Mazzola, P. G. (2020). Rosemary (*Rosmarinus officinalis* L., syn *Salvia rosmarinus Spenn.*) and its topical applications: a review. Plants, 9(5), 651.

Demirhan, B. (2020). The effect of turmeric on microbial quality in meatballs. Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, 24(1), 9-16.

El-Ghareeb, W. R., & Ismail, H. A. (2021). Evaluation of the sanitary status of retailed camel meat-products with an improvement trial using *Nigella sativa* and *Capsicum annuum* oils. Journal of Camel Practice and Research, 28(2), 177-182.

Forouzanfar, F., Ahmadpoor, M., Farahi, M. M., Hadianfar, A., Sahebkar, A., Esmaily, H., ... & Rakhshandeh, H. (2022). The Effect of Pomegranate Juice and Sumac Consumption in the Treatment of Outpatients with COVID-19. Mediators of Inflammation, Article ID 6850342.

Gulmez, M., Oral, N., & Vatansever, L. (2006). The effect of water extract of sumac (*Rhus coriaria* L.) and lactic acid on decontamination and shelf life of raw broiler wings. Poultry science, 85(8), 1466-1471.

Gupta, H., Gupta, M., & Bhargava, S. (2020). Potential use of turmeric in COVID-19. Clinical and experimental Dermatology, 45(7), 902-903.

Islam, M. N., Hossain, K. S., Sarker, P. P., Ferdous, J., Hannan, M. A., Rahman, M. M., ... & Uddin, M. J. (2021). Revisiting pharmacological potentials of *Nigella sativa* seed: A promising option for COVID-19 prevention and cure. Phytotherapy Research, 35(3), 1329-1344.

Kim, K. J., Yu, H. H., Cha, J. D., Seo, S. J., Choi, N. Y., & You, Y. O. (2005). Antibacterial activity of *Curcuma longa* L. against methicillin-resistant *Staphylococcus aureus*. Phytotherapy Research: An International Journal Devoted to Pharmacological and Toxicological Evaluation of Natural Product Derivatives, 19(7), 599-604.

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
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

Kompelly, A., Kompelly, S., Vasudha, B., & Narender, B. (2019). *Rosmarinus officinalis* L.: an update review of its phytochemistry and biological activity. Journal of Drug Delivery and Therapeutics, 9(1), 323-330.

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

Koshak, A. E., & Koshak, E. A. (2020). *Nigella sativa* L. as a potential phytotherapy for coronavirus disease 2019: A mini review of in silico studies. Current Therapeutic Research, 93, 100602.

Mackiw, E., Stasiak, M., Kowalska, J., & Kucharek, K. (2018). Zagrożenia mikrobiologiczne występujące w produktach mięsnych. Przemysł Spożywczy, 72(03), 26-30.

Mahgoub, S. A. M., Osman, A., & Ramadan, M. F. (2017). Inhibitory effect of *Nigella sativa* oil against *Listeria monocytogenes* and *Salmonella Enteritidis* inoculated in minced beef meat. Journal of Food Measurement and Characterization, 11(4), 2043-2051.

Mahlooji, M., Ahmadi-Dastgerdi, A., & Sharafati-Chaloshtori, R. (2020). An Investigation of the Antibacterial Effect of Sumac Extract in Minced Beef Contaminated with Multidrug Resistance *E. coli*. Yafteh, 22(1), 69-83.

Mikulec, A., Zborowski, M., & Klimczak, A. (2022). Functional food in the primary prevention of cardiovascular diseases. Journal of Education, Health and Sport, 12(7), 848-863.

Negi, P. S., Jayaprakasha, G. K., Jagan Mohan Rao, L., & Sakariah, K. K. (1999). Antibacterial activity of turmeric oil: a byproduct from curcumin manufacture. Journal of agricultural and food chemistry, 47(10), 4297-4300.

Nisar, T., Iqbal, M., Raza, A., Safdar, M., Iftikhar, F., & Waheed, M. (2015). Turmeric: A promising spice for phytochemical and antimicrobial activities. American-Eurasian Journal of Agricultural & Environmental Sciences, 15(7), 1278-1288.

Osmólska, E.; Stoma, M.; Sagan, A.; Chudzik, B.; Starek-Wójcicka, A. (2023). Effect of Supplementation of Freshly Pressed Carrot Juice with *Rhus coriaria* L. on Changes in Juice Quality. Sustainability, 15, 719.

Ravindran, J., Prasad, S., & Aggarwal, B. B. (2009). Curcumin and cancer cells: how many ways can curry kill tumor cells selectively?. The AAPS journal, 11(3), 495-510.

Shao, L., Chen, S., Wang, H., Zhang, J., Xu, X., & Wang, H. (2021). Advances in understanding the predominance, phenotypes, and mechanisms of bacteria related to meat spoilage. Trends in Food Science & Technology, 118, 822-832.

Singh, S., Das, S. S., Singh, G., Schuff, C., de Lampasona, M. P., & Catalan, C. A. (2014). Composition, in vitro antioxidant and antimicrobial activities of essential oil and oleoresins obtained from black cumin seeds (*Nigella sativa* L.). BioMed research international, Article ID 918209.

Siudem, P. (2022). Wybrane zioła w prewencji i wspomaganiu leczenia wirusowych infekcji dróg oddechowych. Lek w Polsce, 375(07-08), 13-20.

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

Vergara, H., Cózar, A., & Rubio, N. (2021). Lamb meat burgers shelf life: effect of the addition of different forms of rosemary (*Rosmarinus Officinalis* L.). CyTA-Journal of Food, 19(1), 606-613.

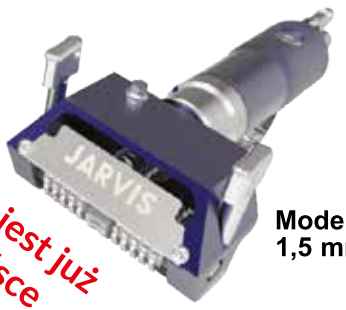
https://www.spozywczetechnologie.pl/miesne-technologie/sklep-miesny/249/metody-utrwalania-miesa-i-przetworow-miesnych

https://www.czytelniamedyczna.pl/7013,fitozwizki-i-substancje-naturalne-wspomagajce-leczenie-covid19.html

https://planteon.pl/blog/kurkuma-i-jej-7-wlasciwosci-zdrowotnych

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

Amunicja dostępna bez ograniczeń w atrakcyjnych cenach

PTB 992 CE PTB 993

Do zakupionego pistoletu 1000 szt. amunicji gratis!

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

JARVIS oferuje bezpłatny serwis i szkolenia

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

JARVIS®

Światowy lider w dziedzinie Sprzętu do przetwórstwa mięsa

Dodatkowe informacje o sprzęcie na naszej stronie internetowej!

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

POTRAWY PÓŁMIĘSNE – DLA ZDROWIA I OSZCZĘDNOŚCI

dr inż. Magdalena Kuchlewska

Ceny żywności, w tym mięsa, w ostatnim czasie znacznie wzrosły. Czy to oznacza, że trzeba będzie zacisnąć pasa i zacząć odmawiać sobie smacznych i zdrowych posiłków? Nie! Rozwiązaniem może być wprowadzenie do jadłospisów potraw półmięsnych.

Mianem potraw półmięsnych określa się te potrawy, w których mięso nie jest głównym składnikiem, lecz stanowi jedynie uzupełnienie innych surowców. W skład tych potraw wchodzą zatem dwa podstawowe składniki:

- mięso (mięso zwierząt rzeźnych, drobiu, podroby, wędliny);
- składnik pochodzenia roślinnego (warzywa, ziemniaki, mąki, kasze).

Z mąki przyrządza się różne ciasta (pierogowe, makaronowe, ziemniaczane, kluskowe, naleśnikowe), które w połączeniu z mięsem i po zastosowaniu odpowiedniej obróbki cieplnej stają się podstawą bogatego asortymentu potraw półmięsnych.

Podziału potraw półmięsnych dokonuje się, biorąc pod uwagę:

a) rodzaj użytego surowca (potrawy warzywno-mięsne, z mięsa i ciast, z mięsa i kasz, z ryżu i drobiu, z kasz i podrobów);
b) sposób obróbki cieplnej (potrawy gotowane, smażone, duszone, pieczone oraz zapiekane).

ZNACZENIE POTRAW PÓŁMIĘSNYCH

Znaczenie potraw półmięsnych ma aspekt zarówno żywieniowy, jak i ekonomiczny.

Dzięki zastosowaniu potraw półmięsnych w żywieniu uzyskuje się zwiększenie asortymentu potraw, a tym samym urozmaicenie jadłospisów. Łączenie w potrawach składników roślinnych i zwierzęcych pozwala na podniesienie wartości odżywczej zarówno potraw mięsnych – ze względu na dodatek np. warzyw jako źródła witamin, składników mineralnych kwasów organicznych i barwników, jak i potraw z warzyw, kasz i ciast – tutaj obecność pełnowartościowego białka mięsa pozwala na uzupełnienie niepełnowartościowych pod tym względem produktów roślinnych. Wykorzystanie takich surowców, jak mąka, kasze, makarony (będących źródłem węglowodanów) oraz podawanie sosów do potraw półmięsnych, zapewnia wysoką wartość energetyczną tych dań.

Od strony ekonomicznej wprowadzenie dań półmięsnych ma wpływ na obniżenie cen potraw, a ta atrakcyjność cenowa wynika z użycia »

REKLAMA

mniejszej ilości mięsa, możliwości wykorzystania surowca mięsnego niższych klas oraz podrobów i niektórych wędlin. Potrawy półmięsne stwarzają również możliwość lepszego gospodarowania surowcem – pozwalają na wykorzystanie okrawków mięsa lub mięsa gotowanego na wywar.

WYKORZYSTANIE POTRAW PÓŁMIĘSNYCH W ŻYWIENIU

Potrawy półmięsne mogą być szeroko wykorzystywane w żywieniu – podawane na gorąco jako danie obiadowe lub kolacyjne, a także na zimno lub gorąco jako zakąski. Podkreślić jednak należy, że w wielu potrawach półmięsnych surowce są poddawane dwukrotnej obróbce termicznej, co wpływa na obniżenie ich wartości odżywczej wskutek strat witamin (szczególnie witaminy C) i składników mineralnych, które przechodzą do wywaru. Z tego powodu potrawy te należy podawać z surówkami lub warzywami na gorąco.

Potrawy półmięsne wymagają dobrego przyprawienia, ponieważ ich składniki mają zmieniony smak wskutek wcześniejszych zabiegów technologicznych. Dlatego jako dodatek do dań półmięsnych często polecane są sosy, które nie tylko poprawiają smak gotowej potrawy, ale również ułatwiają przełykanie oraz podnoszą jej wartość odżywczą.

Fotografia: Hans z pixabay.com

POTRAWY PÓŁMIĘSNE GOTOWANE

Asortyment potraw półmięsnych gotowanych obejmuje głównie wyroby z ciasta pierogowego (np. **pierogi** z mięsem, kaszą i mięsem), ziemniaczanego (np. **knedle** z mięsem) oraz wyroby z surowych ziemniaków (np. **pyzy** ziemniaczane z mięsem, z parówkami, z kiełbasą). Nadzienia sporządza się »

W wielu potrawach półmięsnych surowce są poddawane dwukrotnej obróbce termicznej, co wpływa na obniżenie ich wartości odżywczej wskutek strat witamin (szczególnie witaminy C) i składników mineralnych.

zarówno z mięsa (surowego, gotowanego, duszonego, pieczonego), jak i podrobów oraz wędlin. Dobrym surowcem jest mięso pozostałe na kościach gotowanych na wywar oraz mięso i podroby pozostałe z gotowania wywaru. Wykorzystać można tutaj mięso jednego rodzaju lub mieszane (np. drobiowo-wieprzowe, wołowo-wieprzowe); wskazane jest łączenie mięsa chudego z tłustym w stosunku 2:1. W celu uzyskania właściwej konsystencji nadzienia mięso należy zemleć, przyprawić, dodać jaja (czynnik sklejający nadzienie) oraz namoczoną czerstwą bułkę (czynnik spulchniający). Wartość odżywczą masy sporządzanej z mięsa chudego podniesie dodatek surowego masła, najlepiej utartego z żółtkami. Gotowe nadzienie należy uformować w kulkę wielkości orzecha włoskiego i nadziewać przygotowane ciasto. Po uformowaniu półprodukty wkłada się partiami na wrzącą wodę i gotuje, przy czym czas gotowania uzależniony jest od tego, czy nadzienie sporządzone było z mięsa surowego, czy po obróbce cieplnej.

Pierogi, knedle, pyzy podawane są najczęściej polane stopioną słoniną z cebulą – ten sposób wykończenia podnosi nie tylko ich wartość energetyczną, ale także spełnia rolę czynnika nadającego potrawie charakterystyczny smak i ułatwiającego przełykanie.

Do grupy potraw półmięsnych gotowanych zalicza się także **budynie** słone (z mięsa, z mięsa i kasz, z mięsa i warzyw).

Są to lekkostrawne potrawy gotowane w parze, których składnikiem głównym są warzywa, mięso gotowane mielone (drobiowe lub cielęce), ugotowana kasza. Podczas przygotowania budyniów żółtka należy utrzeć z masłem (bardziej kaloryczna wersja potrawy), dodać przygotowany składnik główny (np. mięso i kaszę), przyprawić, wymieszać. Białka ubić na sztywną »

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

pianę i delikatnie połączyć ją z masą. Napełnić formę budyniową z kominkiem do 3/4 wysokości, szczelnie zamknąć, po czym gotować około 45 minut. Budynie to potrawy niedoceniane i obecnie trochę zapomniane. Niesłusznie! Warto zapoznać się z przepisem na przykładowy budyń - to potrawa smaczna, szybka w przygotowaniu i niskokaloryczna.

Budyń z kurczaka (czas przygotowania około 1,5 h; porcja na 2 osoby): 2/3 szklanki ugotowanego, zmielonego wraz z włoszczyzną mięsa z kurczaka lub innego chudego mięsa, 2 białka, 3 łyżki tartej bułki, łyżka posiekanej zielonej pietruszki, sól, odrobina startej gałki muszkatołowej, łyżka oleju; tłuszcz (np. masło) i bułka tarta do formy. Sposób przygotowania: białka ubić na sztywną pianę, dodać do niej zmielone z włoszczyzną mięso, bułkę tartą i przyprawy oraz łyżkę oleju.

Masę lekko wymieszać i ułożyć w wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką formie budyniowej (napełniając ją do 3/4 wysokości). Szczelnie zamknąć formę, wstawić do garnka z wrzącą wodą, która powinna sięgać do wysokości masy mięsnej w formie. Gotować około godziny. Propozycja podania: po wyjęciu z formy podawać budyń polany sosem koperkowym lub pomidorowym.

Popularną potrawą półmięsną gotowaną z warzyw i mięsa jest **bigos**. Przygotowuje się go z kapusty kwaszonej i świeżej oraz mięsa różnych rodzajów (wieprzowego, wołowego, cielęcego, drobiowego, dziczyzny) i pod różnymi postaciami (surowego, gotowanego, wędzonego, wędlin). Mięso należy rozdrobnić na mniejsze kawałki, dodać do gotującej się kapusty i nadal gotować. Smak gotowej potrawy uzależniony jest od różnorodności użytych mięs oraz przypraw, takich jak np. majeranek, ziele angielskie, pieprz, jałowiec. Również dodatek czerwonego, wytrawnego wina uatrakcyjni smak bigosu, czyniąc go bardziej wykwintnym. Bigos najczęściej podaje się z pieczywem.

POTRAWY PÓŁMIĘSNE SMAŻONE

Do potraw półmięsnych smażonych zalicza się przede wszystkim:

- **kotlety** (z mięsa i warzyw, z mięsa i ziemniaków, z mięsa i kasz),

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.**

- **naleśniki** (z mięsem, z mięsem i kapustą, z mięsem i warzywami, z mięsem i kaszą, z podrobami),
- **krokiety** (w naleśnikach, z ziemniaków i mięsa, z kaszy/ryżu i mięsa, z mięsa i warzyw).

Kotlety powinno się tak przygotować, aby podczas smażenia uzyskać efektowną barwę i zachować kształt wyrobu. Mięso (surowe lub po obróbce cieplnej) należy zemleć, połączyć z ugotowaną kaszą lub warzywami, odciśniętą bułką namoczoną wcześniej w wodzie lub mleku (składnik spulchniający masę), jajami i/lub mąką ziemniaczaną (składnik sklejający). Niezbędnym składnikiem smakowym są przyprawy, ale dla urozmaicenia smaku można także dodać świeże lub suszone grzyby. Uformowane owalne kotlety należy obtoczyć w bułce tartej i smażyć z obu stron na rozgrzanym tłuszczu, do uzyskania złotej barwy i chrupiącej skórki. Do kotletów zaleca się podanie surówki, warzyw gotowanych lub zasmażanych, a także wybranych sosów lub duszonych grzybów (np. pieczarki).

Technika przygotowania **naleśników** z mięsem nie różni się zasadniczo od techniki sporządzania tej potrawy z innymi nadzieniami; różnica dotyczy głównie przygotowania nadzienia mięsnego, a następnie nadania potrawie odpowiedniego kształtu. Naleśniki z mięsem odpowiednio uformowane mogą być dodatkiem do zup czystych (np. barszczu), ale także daniem zasadniczym podawanym z sosem i surówkami.

Nazwa **krokiety** stosowana jest do dwóch rodzajów potraw – to zarówno paszteciki z ciasta naleśnikowego, jak i wyroby panierowane, o kształcie owalnym lub kulistym, smażone w głębokim tłuszczu. Masę sporządza się z ugotowanych i zmielonych ziemniaków, mięsa zwierząt rzeźnych i/lub drobiu oraz ryżu lub kasz z dodatkiem składników spulchniająco-sklejających. Krokiety mogą być gorącą zakąską lub daniem podstawowym, kiedy podawane są z sosem i surówkami.

POTRAWY PÓŁMIĘSNE DUSZONE

Asortyment potraw półmięsnych duszonych obejmuje:

- **mięsa duszone z warzywami** (np. mięso duszone w kapuście, parówki duszone z cukinią);

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.

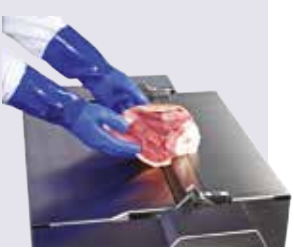
Urządzenie może być eksploatowane ze stołem bocznym lub bez. Automatycznie oczyszcza mięso z niepotrzebnych skór lub błon.

- 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**

- **warzywa nadziewane** (mięsem, mięsem i kaszą/ryżem): np. faszerowana kapusta, papryka, kalarepa, pomidor, cukinia, bakłażan;
- **gołąbki** (z mięsem i ryżem/kaszą).

Sporządzając potrawy półmięsne duszone, warto pamiętać, że mięso należy dusić dłużej niż warzywa, dlatego dusi się je najpierw, a pod koniec procesu dodaje warzywa i przyprawia. Przy stosowaniu wędlin zamiast mięsa, należy postępować odwrotnie – dodawać pokrojone wędliny do uduszonych wcześniej warzyw. Tak przygotowane potrawy nie są zbyt pracochłonne, ale efektowne. Kolejnym rodzajem potraw półmięsnych duszonych są warzywa nadziewane mięsem. Do nadziewania przeznacza się zarówno warzywa surowe, jak i po obgotowaniu. Nadzienie produkuje się z mięsa mielonego surowego lub gotowanego, połączonego z kaszą, ryżem lub namoczoną wcześniej bułką. Przeznaczone do nadziewania warzywa zawierające miąższ (np. pomidory, bakłażany, ogórki, kabaczki), należy przed faszerowaniem wydrążyć. Potrawy te podaje się z sosami, surówkami oraz ziemniakami.

POTRAWY PÓŁMIĘSNE PIECZONE

Do potraw półmięsnych pieczonych zalicza się potrawy z ciasta drożdżowego, francuskiego, półfrancuskiego lub kruchego z farszem mięsnym, lub mięsno-warzywnym. Najczęściej wykonywane są paszteciki oraz kulebiaki. **Paszteciki** mogą być przekąską lub dodatkiem do zup. **Kulebiak** przygotowuje się najczęściej z ciasta drożdżowego lub półkruchego, nadziewa przygotowaną masą mięsną lub mięsno-warzywną i formuje w walec, po czym piecze jak ciasto drożdżowe. Potrawę podaje się na gorąco jako zakąskę lub danie zasadnicze (z sosem i surówką).
Asortyment potraw półmięsnych pieczonych uzupełniają: **babka ziemniaczana z mięsem**, **ziemniaki pieczone z farszem mięsnym** oraz **babka naleśnikowa z mięsem i warzywami**.

POTRAWY PÓŁMIĘSNE ZAPIEKANE

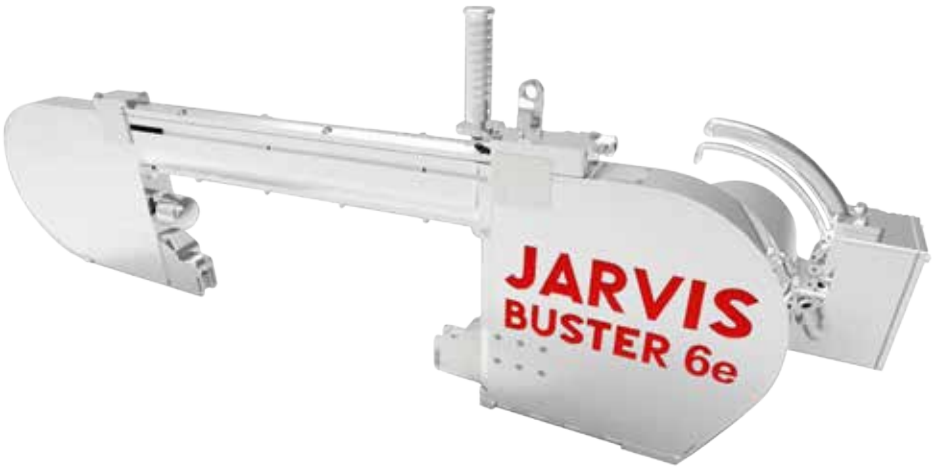
Potrawy półmięsne zapiekane – **zapiekanki** – zawierają składniki węglowodanowe (kasza, makaron, »

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

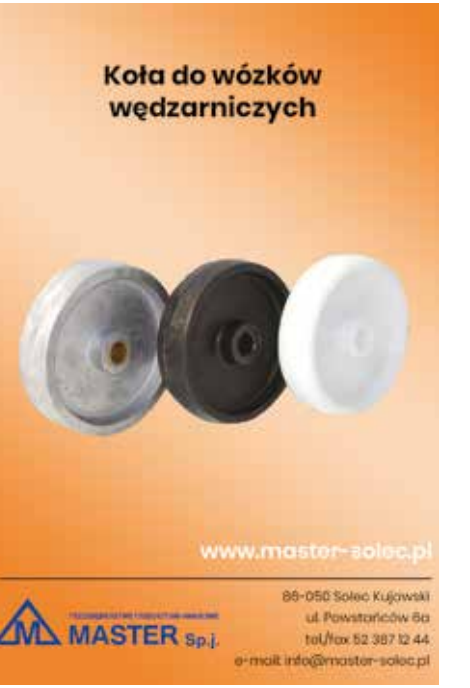
JARVIS®

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**

kluski, ziemniaki) oraz składnik mięsny, którym może być mięso surowe lub po obróbce termicznej, odpowiednio rozdrobnione i przyprawione. Wykonuje się je w jedno- lub wieloporcjowych naczyniach żaroodpornych, lub brytfannach, w których układa się warstwami, naprzemiennie, składniki zapiekanki, przyprawia i polewa sosem lub posypuje tartym serem podpuszczkowym. Całość zapieka się tak długo, jak tego wymagają użyte surowce; jeżeli używane jest mięso surowe, czas zapiekania jest dłuższy.

Asortyment zapiekanek obejmuje m.in. zapiekanki z makaronu i mięsa, z kaszy i mięsa, z ziemniaków i szynki, z mięsa i kapusty. Zapiekanki można podawać w naczyniu, w którym były zapiekane. Należy wtedy zadbać o atrakcyjny wygląd naczynia, zgodny m.in. »

REKLAMA



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

z charakterem potrawy. Potrawy półmięsne zapiekane serwowane są jako gorąca przekąska lub danie zasadnicze. Ich wartość odżywczą uzupełniają surówki i posypanie potraw siekaną zieleniną.

Mięso jest wartościowym składnikiem diety – stanowi m.in. źródło białka, witamin z grupy B oraz żelaza. Z mięs należy jednak wybierać chude gatunki (najlepiej drób), a ograniczać spożywanie mięsa czerwonego i jego przetworów (wędliny, konserwy). Badania z ostatnich lat i opracowany na ich podstawie raport Międzynarodowej Agencji Badań nad Rakiem (IARC) wskazują, że nadmierne spożycie przetworzonego i czerwonego mięsa może zwiększać ryzyko rozwoju niektórych nowotworów, w tym raka jelita grubego, trzustki, przełyku.

Warto więc stopniowo zmniejszać udział mięsa w posiłkach jedząc jednocześnie więcej warzyw. Poza oszczędnością pieniędzy zyskujemy zdrowie.

Dietetycy wskazują, że połowa każdego posiłku powinna należeć do warzyw. Ta prosta zasada sprawi, że będziemy jedli zdrowiej. ◆

PLAN WYDAWNICZY

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI 2023

01 styczeń

Wybrane wymagania weterynaryjne w nadzorze i produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (cz. 2).

Kształtowanie smakowitości wędlin surowych dojrzewających.

02 luty

Aktywność przeciwbakteryjna fitochemikaliów i ich potencjalne zastosowanie jako naturalnych konserwantów w przemyśle mięsnym.

Potrawy półmięsne – dla zdrowia i oszczędności.

03 marzec (wyd. wielkanocne)

Zabiegi technologiczne poprawiające kruchość wołowiny (cz. 1).

Cechy kształtujące przydatność przerobową mięsa drobiowego

04 kwiecień

Dodatki funkcjonalne w produkcji wędlin surowych dojrzewających.

Zioła i przyprawy w przetwórstwie mięsnym.

05 maj

Czy mieszane produkty mięsno-białkowe są dobrą alternatywą dla ograniczenia spożycia mięsa?

Właściwości hydratacyjne mięsa (cz.1) – czynniki kształtujące.

06 czerwiec

Mikrobiologia dojrzewania mięsa wołowego.

Właściwości hydratacyjne mięsa (cz. 2) – metody pomiaru.

Polskie Towarzystwo Zootechniczne

Forum Zootechniczno-Weterynaryjne

Polskie Towarzystwo Nauk Weterynaryjnych

XVII Forum Zootechniczno-Weterynaryjne

pt. „Optymalizacja żywienia w dobie kryzysu energetycznego i klimatycznego”.

Forum odbędzie się w dniach 20-21 kwietnia 2023 r.
w budynku Biocentrum UP w Poznaniu, ul. Dojazd 11

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa
J.M. Rektor Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu
Główny Lekarz Weterynarii
Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka
Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS”

Więcej informacji na:

https://www.forumzoowet.pl

OPŁATY OKOŁO--SPRZEDAŻOWE

RAPORT UOKiK

- **Prezes UOKiK przeprowadził badanie rynku, w którym sprawdził opłaty pobierane przez sieci handlowe za usługi świadczone, np. logistyczne lub informatyczne, na rzecz dostawców produktów rolno-spożywczych.**
- **Efektem analizy jest raport, który wskazuje działania sklepów mogące stanowić nieuczciwe wykorzystywanie przewagi kontraktowej.**
- **Toczą się również postępowania w sprawie praktyk sieci, które mogły wykorzystywać swoją przewagę kontraktową wobec mniejszych podmiotów.**

[Warszawa, 7 listopada 2022 r.] Prezes UOKiK monitoruje rynek rolno--spożywczy pod kątem wykorzystywania przewagi kontraktowej przez największe podmioty. Baczną uwagę zwraca na działania największych sieci handlowych wobec dostawców rolno-spożywczych. Przykładem jest, opublikowany w kwietniu 2021 r., raport dotyczący rabatów uzyskiwanych przez sieci od swoich kontrahentów. Najnowszy raport dotyczy opłat okołosprzedażowych pobieranych przez sieci handlowe od dostawców za usługi wykonywane na ich rzecz. Wskazano w nim m.in., które praktyki mogą naruszać przepisy. Dlatego jest to lektura obowiązkowa zarówno dla organizatorów sieci handlowych, jak i dostawców.

- *Stosowanie opłat okołosprzedażowych to powszechna praktyka sieci handlowych. Dlatego przeprowadziliśmy badanie rynku, w którym dokładnie sprawdziliśmy te działania. Część z pobieranych opłat nie budzi naszych zastrzeżeń, jednak zidentyfikowaliśmy szereg innych, które stanowią*

nieuczciwe wykorzystywanie przewagi kontraktowej wobec dostawców. Z takimi praktykami będziemy stanowczo walczyć. Już w trakcie badania wszczęliśmy pierwsze postępowania dotyczące praktyk podmiotów podejrzewanych o wykorzystywanie opłat do działań na niekorzyść swoich mniejszych kontrahentów – mówi Prezes UOKiK Tomasz Chróstny.

RODZAJE USŁUG ŚWIADCZONYCH PRZEZ SIECI HANDLOWE

Badanie rynku objęło 35 podmiotów prowadzących 52 sieci handlowe. Każdy z nich pobierał od dostawców opłaty za świadczone usługi okołosprzedażowe. W latach 2016-2020 szacunkowa łączna wysokość przychodów sieci handlowych z tego tytułu wyniosła około 5 mld zł rocznie. Ponad 97 proc. kwoty uzyskiwanych przychodów przypadało na 12 sieci. W przypadku niektórych z nich wskazane opłaty stanowiły nawet kilkanaście procent wartości zakupów towarów od dostawców. Dostawcy płacili najczęściej za cztery rodzaje świadczeń:

- **Usługi marketingowe,** które wykonywały wszystkie sieci. Obejmują one szeroko rozumiane wsparcie sprzedaży. Można wśród nich wyróżnić usługi: ekspozycyjne, konsultacyjne, związane z wydawaniem gazetek reklamowych oraz komunikacją elektroniczną. Niektóre z sieci handlowych świadczą również kompleksowe usługi, które łączą w sobie więcej niż jedną z tych podkategorii.
- **Usługi informatyczne** świadczyły 22 sieci. Obejmują one działania związane ze wsparciem technicznym, cyfryzacją gromadzenia i przepływu dokumentów oraz danych pomiędzy siecią a dostawcą.
- **Usługi logistyczne** świadczyło 19 sieci. Obejmują one działania związane z fizycznym łańcuchem dostaw produktów rolno-spożywczych między producentem a konsumentem. Chodzi m.in. o dostarczanie towarów do centrów logistycznych i sklepów, a także rozładunek, konfekcjonowanie oraz identyfikację i unieszkodliwienie towarów niezdatnych do sprzedaży.
- **Usługi laboratoryjne** wykonywały 4 sieci. Były one świadczone na rzecz dostawców dostarczających do sieci handlowych produkty sprzedawane następnie pod markami własnymi detalistów.

KIEDY POBIERANIE OPŁAT JEST DOZWOLONE – PRAKTYKI SZARE

Jednym z celów analizy Prezesa UOKiK było sprawdzenie oraz pokazanie »

uczestnikom rynku, kiedy pobieranie opłat okołosprzedażowych może zostać uznane za nieuczciwe wykorzystywanie przewagi kontraktowej. Na ocenę tych praktyk istotny wpływ miało wejście w życie w grudniu 2021 r. nowej ustawy o przewadze kontraktowej. Część działań sieci handlowych dotyczących badanych opłat została wprost ujęta w nowych przepisach jako praktyki szare, czyli dozwolone w przypadku ich wcześniejszego jasnego i jednoznacznego uzgodnienia. Dotyczy to usług marketingowych oraz niektórych logistycznych związanych z przechowywaniem produktów.

Do uznania praktyk szarych za zgodne z prawem konieczne jest, aby uzgodnienie warunków świadczenia usług zostało ujęte w sposób jasny i jednoznaczny w umowach, które powinny być zawarte przed przewidywanym terminem rozpoczęcia realizacji kontraktu. Ponadto dostawca powinien mieć swobodę decydowania, czy chce, aby świadczenia były wykonywane na jego rzecz, a brak zgody nie powinien rodzić negatywnych konsekwencji ze strony sieci handlowej.

Dostawca musi również wiedzieć, za które czynności ponosi opłaty oraz znać dokładne warunki ich wykonywania. Przykładowo, nie będzie wystarczające wskazanie, że usługa będzie polegała na umieszczeniu informacji o produktach dostawcy w gazetce reklamowej, bez określenia m.in. zakresu i częstotliwości tego rodzaju działań.

KIEDY POBIERANIE OPŁAT JEST DOZWOLONE – POZOSTAŁE PRAKTYKI

W przypadku praktyk, które nie są wprost wskazane w ustawie, możliwe jest ich zbadanie pod kątem sprzeczności z dobrymi obyczajami oraz zagrażania istotnemu interesowi dostawcy albo naruszania tego interesu. Można się przy tym posłużyć dorobkiem orzeczniczym dotyczącym tzw. opłat półkowych.

Przede wszystkim kwestia korzystania z usług okołosprzedażowych powinna być przedmiotem swobodnych negocjacji pomiędzy stronami i nie mogą one być **jednostronnie narzucane** słabszemu partnerowi. Taka sytuacja narusza bowiem dobre obyczaje handlowe. Ponadto zasady wykonywania świadczeń powinny być określone w transparentny sposób, tak aby nie było wątpliwości, jakie czynności są podejmowane na rzecz dostawcy i jakie są ich koszty. Działania wykonywane przez sieć w ramach usługi powinny mieć realną wartość dla dostawcy, tak aby przynosiły korzyści obu stronom umowy. Opłaty okołoprzedażowe nie powinny być zatem instrumentem

służącym sieciom do przerzucania przez nie kosztów własnej działalności na kontrahentów. Dotyczyć to może np. sytuacji, w której dostawca opłaca usługę rozwożenia produktów do placówek sklepowych z magazynu centralnego sieci, pomimo że ta czynność stanowi normalną część działalności sieci.

DECYZJE I POSTĘPOWANIA PREZESA UOKIK

Pierwsza decyzja Prezesa UOKiK dotycząca opłat okołosprzedażowych została wydana jeszcze przed wejściem w życie nowych przepisów dotyczących przewagi kontraktowej i dotyczyła spółki Eurocash. Przedsiębiorca pobierał od dostawców produktów rolnych i spożywczych szereg dodatkowych oraz nieuzasadnionych opłat. Część usług, za które płacili kontrahenci, w ogóle nie była wykonywana, a niektóre spółka powinna świadczyć w ramach podpisanej umowy bez dodatkowego wynagrodzenia. Za te praktyki Prezes Urzędu Tomasz Chróstny nałożył w listopadzie 2021 r. na przedsiębiorcę karę finansową w wysokości 76 mln zł.

Kolejne nieprawidłowości zostały zidentyfikowane w trakcie badania rynku. Obecnie trwają postępowania wyjaśniające w sprawie praktyk właścicieli sieci: Auchan, Carrefour, Żabka, Dino i Selgros. Niewykluczone, że wkrótce zostaną wszczęte postępowania dotyczące praktyk kolejnych sieci.

- *W naszej analizie dokładnie zidentyfikowaliśmy, które praktyki są niezgodne z prawem. Efektem są pierwsze postępowania, nie wykluczamy kolejnych. W tej chwili, po publikacji raportu, sieci nie mogą mieć wątpliwości, że określone działanie to nieuczciwie wykorzystywanie przewagi kontraktowej wobec dostawców. Dlatego będziemy wnikliwie przyglądać się największym sklepom i zwalczać nieuczciwe praktyki. Niezależnie od prowadzonych postepowań i wydanych decyzji w ciągu dwóch lat ponowimy nasze badanie i sprawdzimy, jak sieci handlowe dostosowały się do ubiegłorocznej zmiany przepisów oraz naszego raportu* – mówi Prezes UOKiK Tomasz Chróstny.

Przedsiębiorco, rolniku, jeżeli działasz w branży rolno-spożywczej i twój duży kontrahent wykorzystuje swoją przewagę, narzucając niekorzystne dla ciebie warunki współpracy – **zawiadom UOKiK**. Uruchomiliśmy specjalny **formularz**, który ułatwi ci zgłoszenie nieprawidłowości. ◆

WEJDŹ I WYPEŁNIJ:
https://**ankieta.uokik.gov.pl/formularz-przewaga-kontraktowa/**

źródło informacji: www.uokik.gov.pl
komunikat prasowy

Wsparcie w obszarach NAWADNIANIA I ZIELONEJ ENERGII

Od 31 stycznia do 1 marca 2023 r. rolnicy mogą ubiegać się o wsparcie finansowe na modernizację gospodarstw rolnych, na inwestycje związane z nawadnianiem oraz na zieloną energię w gospodarstwie. Wsparcie pochodzi z budżetu PROW 2014–2020, z instrumentu wsparcia Modernizacja gospodarstw rolnych.

OBEJMUJE ONO DWA OBSZARY:

OBSZAR E NAWADNIANIA W GOSPODARSTWIE

Dofinansowanie można otrzymać m.in. na:

- wykonanie ujęć wody;
- zakup nowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych do nawadniania w gospodarstwie;
- budowę albo zakup elementów infrastruktury technicznej niezbędnych do nawadniania w gospodarstwie.

Limit pomocy z obszaru nawadniania w gospodarstwie nie łączy się z maksymalnymi limitami z obszarów A–D oraz obszaru zielona energia w gospodarstwie. Maksymalna kwota wynosi **100 tys. zł** na jednego beneficjenta i jedno gospodarstwo. Nie ma możliwości składania wniosku przez rolników, którzy wspólnie chcieliby ubiegać się o pomoc (tzw. osoby wspólnie wnioskujące).

Możliwe inwestycje

Wsparciem mogą zostać objęte następujące rodzaje operacji:

- wykonanie nowego nawodnienia;
- ulepszenie istniejącej instalacji nawadniającej;
- ulepszenie instalacji nawadniającej wraz z powiększeniem nawadnianego obszaru.

OBSZAR F ZIELONA ENERGIA W GOSPODARSTWIE

W tym obszarze rolnik może otrzymać wsparcie na zakup instalacji produkujących energię z promieniowania słonecznego o zainstalowanej mocy elektrycznej do 50 kW wraz z magazynami energii i systemami inteligentnego zarządzania

energią oraz pompą ciepła. Maksymalna wysokość pomocy dla beneficjenta to **150 tys. zł.**

Poziom dofinansowania:
- **50 proc. kosztów kwalifikowalnych**
- **60 proc. w przypadku młodych rolników.**

Wnioski w obu obszarach (E – nawadnianie i F – zielona energia) przyjmują oddziały regionalne ARiMR właściwe ze względu na miejsce realizacji inwestycji.

Szczegółowe informacje w ramach ww. instrumentów wsparcia można uzyskać na stronie ARiMR: https://www.gov.pl/web/arimr/dofinansowanie-w-obszarze-nawadniania-i-zielonej-energii--wnioski-od-31-stycznia.

źródło informacji: MRiRW

PRODUKCJA DROBIARSKA W UNII EUROPEJSKIEJ SPADA

Komisja Europejska ogłosiła, że w 2022 roku produkcja mięsa drobiowego w krajach Wspólnoty spadła najprawdopodobniej o jeden procent. Co więcej, Komisja Europejska prognozuje, że w 2023 roku można się spodziewać, że drobiarska produkcja skurczy się o kolejne cztery dziesiąte procent. Spożycie mięsa drobiowego w Europie jest jednak stabilne i niezmiennie od kilku lat wynosi około 23,3 kg na mieszkańca.

Głównymi powodami spadku produkcji w Unii Europejskiej mają być wysokie koszty produkcji oraz wyjątkowo silny atak grypy ptaków. Wirus HPAI szczególnie dramatyczny przebieg ma we Włoszech, we Francji oraz na Węgrzech. Z drugiej strony kraje takie jak Polska, Hiszpania oraz Niemcy skorzystały na złagodzeniu restrykcji związanych z COVID-19 oraz na tym, że mięso drobiowe w czasie wysokiej inflacji jest chętniej wybierane niż inne gatunki jako relatywnie tańsze dla konsumentów.

źródło informacji: Krajowa Izba Producentów Drobiu i Pasz

RYNEK WOŁOWINY I CIELĘCINY

Średnie ceny sprzedaży netto (bez VAT) elementów mięsa wołowego (kraj) wg makroregionów: 16 - 22.01.2023 r.

Makroregion	Cena sprzedaży [zł/tonę]			*Tyg. zmiana ceny [%]*		
	rostbef z/k	udziec b/k	mięso woł. mielone	*rostbef z/k*	*udziec b/k*	*mięso woł. mielone*
Ogółem kraj	**43 355**	**35 924**	**26 817**	***-4,3***	***4,0***	***0,5***
Centralny	40 348	35 068	*	***-4,2***	***0,3***	***--***
Południowy	51 924	36 373	*	***5,5***	***5,8***	***--***
Północny	*	*	--	--	--	--

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

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*	
		2023-01-22	2023-01-15	2022-01-23	*tyg. [%]*	*roczna [%]*
Byczki od 8 dni do 4 tygodni - typ mleczny	zł/szt	*	782,28	711,23	--	--
Byczki od 8 dni do 4 tygodni - typ mięsny	zł/szt	*	1178,18	982,69	--	--
Młode bydło opasowe 6-12 m-cy	zł/kg w.ż.	*	*	*	--	--

* - niewystarczająca liczba danych do prezentacji.

Średnie ceny zakupu mięsa wołowego płacone przez podmioty handlu detalicznego w okresie: 16 - 22 stycznia 2023 r.

Kategoria mięsa	Cena w zł/kg		Zmiana [%]
	2023-01-22	2023-01-15	
KONFEKCJONOWANE			
Mięso woł. z kością (rostbef)	*	*	--
Mięso woł. bez kości (udziec)	34,84	35,40	*-1,6*
Mięso wołowe mielone	23,88	23,84	*0,2*
LUZEM			
Mięso woł. bez kości (udziec)	34,74	34,48	0,8

(daty podane w tabeli oznaczają ostatni dzień analizowanego tygodnia),

* - niewystarczająca liczba danych do prezentacji.

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek wołowiny i cielęciny" Nr 03/2023 z dnia 30.01.2023 r.

RYNEK WOŁOWINY I CIELĘCINY

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

TOWAR	CENA [zł/tona]		Zmiana tyg. ceny	Struktura sprzedaży			Wielkość sprzedaży
	22.01.2023	15.01.2023	[%]	22.01.2023	15.01.2023	Zmiana tyg. [%]	zmiana tyg. [%]
POLSKA							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**21 390**	**21 469**	***-0,4***	**100,00**	**100,00**	**--**	***31,8***
ćwierci przednie	18 428	18 898	*-2,5*	10,03	11,93	*-15,9*	*10,8*
ćwierci tylne	25 170	25 699	*-2,1*	8,08	8,78	*-8,0*	*21,3*
ćwierci kompensowane	21 379	21 387	*0,0*	81,89	79,29	*3,3*	*36,1*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**18 024**	**18 012**	***0,1***	**100,00**	**100,00**	**--**	***10,0***
ćwierci przednie	17 095	17 155	*-0,3*	6,82	6,21	*9,7*	*20,7*
ćwierci tylne	*	*	--	0,03	0,38	--	--
ćwierci kompensowane	18 087	18 016	*0,4*	93,15	93,40	*-0,3*	*9,7*
CENTRALNY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**20 299**	**20 874**	***-2,8***	**100,00**	**100,00**	**--**	***13,2***
ćwierci przednie	18 361	*	--	11,46	11,05	*3,7*	*17,4*
ćwierci tylne	--	*	--	0,00	0,66	*-100,0*	*-100,0*
ćwierci kompensowane	20 550	21 093	*-2,6*	88,54	88,29	*0,3*	*13,5*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**16 609**	**16 409**	***1,2***	**100,00**	**100,00**	**--**	***10,6***
ćwierci przednie	*	*	--	1,91	0,38	--	--
ćwierci tylne	--	--	--	0,00	0,00	--	--
ćwierci kompensowane	16 611	16 409	*1,2*	98,09	99,62	*-1,5*	*8,9*
POŁUDNIOWY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**22 252**	**22 162,0**	***0,4***	**100,00**	**100,00**	**--**	***71,5***
ćwierci przednie	18 461	*	--	15,47	24,61	--	--
ćwierci tylne	25 170	25 926	*-2,9*	18,55	23,29	*-20,3*	*36,7*
ćwierci kompensowane	22 321	22 035	*1,3*	65,97	52,10	*26,6*	*117,2*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**17 433**	**16 664**	***4,6***	**100,00**	**100,00**	**--**	***68,4***
ćwierci przednie	*	*	--	2,73	3,61	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	0,16	2,86	--	--
ćwierci kompensowane	17 424	16 217	*7,4*	97,11	93,53	*3,8*	*74,9*
PÓŁNOCNY							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	**21 164**	**21 369**	***-1,0***	**100,00**	**100,00**	**--**	***10,3***
ćwierci przednie	--	--	--	0,00	0,00	--	--
ćwierci tylne	--	*	--	0,00	2,32	--	--
ćwierci kompensowane	21 164	21 306	*-0,7*	100,00	97,68	*2,4*	*12,9*
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	**19 266**	**19 306**	***-0,2***	**100,00**	**100,00**	**--**	***-4,7***
ćwierci przednie	*	*	*-0,1*	12,01	10,36	--	--
ćwierci tylne	--	--	--	0,00	0,00	--	--
ćwierci kompensowane	19 552	19 551	*0,0*	87,99	89,64	*-1,8*	*-6,4*

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

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek wołowiny i cielęciny" Nr 03/2023 z dnia 30.01.2023 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

RYNEK MIĘSA WIEPRZOWEGO

Ceny sprzedaży półtusz wieprzowych. Na rynek krajowy za okres: 16.01.2023 – 22.01.2023

MAKROREGIONY	CENA [zł/t]		Tygodniowa zmiana ceny [%]
	22.01.2023	15.01.2023	
PÓŁTUSZE WIEPRZOWE			
POLSKA	**10 708**	**10 888**	**-1,7**
południowo-wschodni	10 689	10 864	**-1,6**
północny	*	*	*
środkowo-wschodni	10 822	10 986	**-1,5**
zachodni	10 648	10 843	**-1,8**

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.

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

Średnie ceny sprzedaży mięsa wieprzowego w zakładach. Na rynek krajowy za okres: 16.01.2023 – 22.01.2023

Towar	CENA [zł/tonę]		
	2023-01-22	2023-01-15	Tygodniowa zmiana ceny
schab środkowy bez kości	16 962	17 559	**-3,4%**
schab środkowy z kością	16 362	16 330	**0,2%**
szynka wieprzowa 4D	14 928	14 917	**0,1%**
szynka wieprzowa z kością	10 122	10 173	**-0,5%**
łopatka wieprzowa 4D	13 844	14 126	**-2,0%**
boczek z/kością+z/s+z/tł	12 224	12 300	**-0,6%**
boczek bez/kości+ z/s+z/tł	14 133	14 460	**-2,3%**
szynka gotowana	23 289	23 578	**-1,2%**
mięso mielone	17 224	17 310	**-0,5%**

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Biuletyn „Rynek mięsa wieprzowego" Nr 03/2023 z dnia 26.01.2023 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

SPRZEDAM:

PAKOWACZKI PRÓŻNIOWE DO MIĘSA I WĘDLIN Z GWARANCJĄ

- Supervac GK 501 B, listwy 2 x 1000 mm, pompy Busch 1 x 500 m^3 + 1 x 302 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, łuskownic lodu i odskórowaczek MAJA

Tel. 501 659 868, 22 612 30 60

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

KALTEKS maszyny masarskie Krzysztof Bromirski

Zdjęcia maszyn i aktualności na: **www.kalteks.pl**

SPRZEDAŻ MASZYN PO REMONCIE GENERALNYM

Kuter LASKA 330 vacuum
(po remoncie kapitalnym) na gwarancji

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

Linia Handtmann Verbufa
do produkcji hamburgerów oraz kulek

Handtmann VF-630 (po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-628 (po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-620 (po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-620 (po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-616 (po remoncie) na gwarancji

Handtmann VF-616 (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 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

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

SPRZEDAŻ MASZYN MASARSKICH Z GWARANCJĄ. SERWIS.

Tel. 608 248 487

RZEŹNIA WOŁOWA
wykona
USŁUGI UBOJOWE BYDŁA.

Tel. (48) 511 075 866

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

MIEJSCE NA TWOJE OGŁOSZENIE

ODWIEDŹ NASZĄ STRONĘ WWW

www.informatormasarski.pl

BĄDŹ NA BIEŻĄCO

CENNIK OGŁOSZEŃ

Format strony	1/8	1/4	1/2	1
Ogłoszenie bez zdjęć	**144 zł***	**252 zł***	**432 zł***	**720zł***
Maksymalna ilość zdjęć w ogłoszeniu	1	2	4	8
Cennik publikacji zdjęć	Dopłata za każde publikowane zdjęcie 30 zł			

Ceny 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!

ZAMAWIAM OGŁOSZENIE W GIEŁDZIE MASZYN UŻYWANYCH INFORMATORA MASARSKIEGO

ZAMAWIAJĄCY OGŁOSZENIE
(dane do wystawienie faktury)

Firma: .....

Adres: .....

NIP: .....

Osoba do kontaktu: .....

Tel.: .....

Format ogłoszenia: 1/8 ☐ 1/4 ☐ 1/2 ☐ 1 ☐

Treść ogłoszenia: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

SPIS REKLAM

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Aplok	17	**Kagra**	2 str. okładki, 1
Dadaux	insert	**Master**	15, 23, 27, 31, 33, 38
Erka	7	**Metalbud**	5
Eurodis	19	**Plan**	21
Eurogum	11	**Ti-Ma**	4 str. okładki
Gastrolux	insert	**Wamma**	insert
Jarvis	14, 25	**Vemag**	9

w następnym numerze...

Zabiegi technologiczne poprawiające kruchość wołowiny cz. I

Cechy kształtujące przydatność przerobową mięsa drobiowego

OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR
MASARSKI

ZAPISY DO NEWSLETTERA

TWORZYMY NOWE PRZESTRZENIE DO PROMOWANIA WASZYCH USŁUG!

Korzyści z otrzymywania NEWSLETTERA:

1. Dowiadujesz się przed innymi o nowościach w branży
2. Otrzymujesz informacje o aktualnych promocjach naszych klientów
3. Zyskujesz dostęp do najnowszych wydań informatorów drobiarskiego i masarskiego
4. Otrzymujesz bieżące aktualności z branży
5. Masz dostęp do promocji i akcji kuponowych
6. Możesz się zareklamować i zamówić wysyłkę dedykowaną dla Ciebie

JAK TO ZROBIĆ?

wejdź na stronę **www.informatormasarski.pl**
do zakładki **„newsletter"**
dodaj swój **e-mail do bazy**

i gotowe!

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

Autoryzowany serwis
Oryginalne części zamienne
Generalne remonty maszyn
www.ti-ma.pl

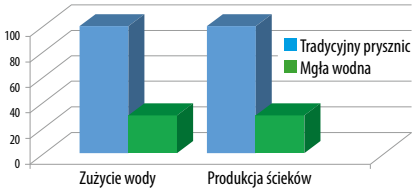
tel.: (+48 58) 556 43 29
fax.:(+48 58) 558 03 79
ul. Opolska 8; 80-395 Gdańsk
e-mail: sekretariat@ti-ma.pl

SYSTEM MGŁOWY

jako alternatywa dla pryszniców

- Oszczędność wody i ścieków (ponad 70%)
- Zwrot inwestycji w 8 miesięcy
- Łatwy montaż i obsługa

Telesto



NADZIEWARKI PRÓŻNIOWE REX

TYLKO TERAZ PROMOCYJNA CENA

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

NIESPOTYKANA U KONKURENCJI 30% tolerancja na wahania prądu

Zapraszamy do kontaktu pod numerem telefonu: (58) 556 43 29

PRZEDSTAWICIELSTWO NA POLSKĘ:

REX LASKA BAADER Inject Star AUTOTHERM FOOD holac IQMA SYSTEMS airem KNECHT InterVac SCHÄLOMAT KMA MAJA marel HENKOVAC PEBÖCKGROUP Hartmann Biofilter Schomaker Convenience Technik GmbH CLIP SYSTEMS