



# Paryska IPA i Emballage dla przemysłu spożywczego

Targi IPA – Międzynarodowe Targi Maszyn i Urządzeń Przemysłu Spożywczego oraz Emballage – Międzynarodowe Targi Pakowania i Opakowań, które odbyły się jednocześnie w listopadzie 2008 r. w Paryżu, były znakomitą okazją dla profesjonalistów z sektora spożywczego do zapoznania się z nowościami w branży – od technologii wstępnego przetwórstwa żywności po pakowanie artykułów spożywczych.

**T**argi IPA odwiedziło ponad 44 tys. gości, a targi Emballage, które odbyły się już po raz 38. – blisko 102 tys. Redakcja „Przemysłu Spożywczego”, na zaproszenie paryskich Targów, również odwiedziła te dwie imprezy. Na targach było obecnych wiele międzynarodowych firm, w tym również dobrze znanych polskim producentom żywności, ponieważ mają one oddziały czy też przedstawicielstwa także w Polsce. Na targach IPA swoją ofertę urządzeń do cięcia i rozdrabniania warzyw, owoców i mięsa prezentowała firma Urschel, a także Alfa Laval specjalizująca się w produkcji urządzeń stosowanych w procesach separacji, wymiany ciepła i technologii przepływów oraz Alpma – firma oferująca urządzenia dla branży mleczarskiej.

Warto zaznaczyć, że z własnym stoiskiem wystąpiła tylko jedna polska firma – InwestPol-Consulting, producent urządzeń dla przemysłu mięsnego (dystrybutorem urządzeń tej firmy jest m.in. wystawiający się także na targach francuski Baritek). Swoje urządzenia prezentował Metalbud Nowicki, ale już na stoisku francuskiej firmy AgroQuip – Turroques.

*Firma Urschel, światowy lider w produkcji krajalnic prezentowała swoje urządzenia na targach IPA*

Targi Emballage cieszyły się większym zainteresowaniem polskich firm. Wystawiło się na nich 10 firm z Polski: Coffee Service (m.in. oferujący automaty pakujące i zadruk folii), Dekorglass Działdowo (zajmujący się dekoracją m.in. butelek do alkoholi), Huta Szkła Czechy oraz Tur Glassworks (producenci opakowań szklanych), Inline Poland (producent jednorazowych opakowań do żywności), Lonzapet (oferujący maszyny do produkcji butelek PET), Plast-Box (sprzedający plastikowe wiadra m.in. do wyrobów spożywczych), a także Invento, Elplast i International Paper Kwidzyn.

## NAJNOWSZE ROZWIĄZANIA dla branży spożywczej

Na targach IPA wystawcy zaprezentowali wiele nowości dla wszystkich branż przetwórstwa rolno-spożywczego, począwszy od maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie żywności, przez urządzenia do kontroli jakości żywności, sanitarnej, wyposażenie dla pracowników, po rozwiązania z zakresu identyfikacji żywności czy informatyczne systemy zarządzania produkcją.

Targi nagrodziły najbardziej nowatorskie rozwiązania, m.in. laboratoryjny zestaw MDI Lab (Meat Destruction Indicato) firmy Histalim. Firma ta opracowała dokładną metodę oceny stopnia rozdrobnienia mięsa. Celem jej opracowania było łatwe odróżnienie mięsa rozdrobnionego o wielkości cząstek 3 mm od mięsa oddzielonego mechanicznie. Metodą tą można ustalać także odpowiedni dla danego wyrobu stopień rozdrobnienia mięsa. Firma Sydel została nagrodzona za Sydel Univers – oprogramowanie do zarządzania integrujące takie procesy w zakładzie, jak zamówienia na surowce, produkcja, magazynowanie, sprzedaż. Wyróżnienia otrzymały również: autoklaw Shaka firmy Steriflow oraz urządzenie Mouleuse Ecofrom Haut Rendement MDI firmy Tecnal do formowania miękkich serów.

## OGROMNE MOŻLIWOŚCI w dziedzinie opakowań

Wszystkim zainteresowanym branżą opakowaniową targi Emballage gwarantowały przegląd najnowszych technologii i innowacji w dziedzinie produkcji wszelakiego rodzaju opakowań i pakowania produktów, w tym wiele rozwiązań było przeznaczonych dla przemysłu spożywczego. W sektorze „trendów” w jednym miejscu zgromadzono najbardziej innowacyjne produkty, wybrane spośród 400 nowości zgłoszonych przez wystawców. Zostały one wyselekcjonowane przez jury złożone z międzynarodowych dziennikarzy w pięciu głównych kategoriach: oryginalne, praktyczne, oszczędne, bezpieczne i ekologiczne.

Za oryginalne rozwiązania uznano m.in.: butelki aluminiowe do wina (firmy Boxal), butelki z PET do wina



Fot. A. Górecka

(firmy PDG Plastiques) i butelki z kartonu (firmy Tetra PaK Service SNC) oraz podwójną torebkę umożliwiającą zmieszanie składników przed ich użyciem (firmy Sicofor). Wielofunkcyjny automat do pakowania małych serii produkcyjnych – Samplemaker Zünd G3 firmy Groupe Fogepack – uznano za ekonomiczny. W tej kategorii wyróżniono również m.in. wagę oraz system pakowania zapewniający odpowiednią prezentację porcjowanego mięsa lub drobiu na tackach – Weight/Batcher Ishida, firmy Ishida Europe oraz urządzenie termoforujące nowej generacji Clean & Clever firmy Multivac France, zapewniające zachowanie higieny podczas pakowania.

System  
ważąco-pakujący  
firmy Ishida Europe  
znalazł się wśród  
wyróżnionych nowości  
targowych



Fot. A. Górecka

W kategorii „produkty wygodne” wyróżniono m.in. eMark – laser umożliwiający kodowanie produktów na linii technologicznej firmy ES Technology oraz Clean Valve firmy IPN Europe BV – zamknięcie zabezpieczające przed rozlaniem napojów do elastycznych opakowań.

W kategorii „bezpieczeństwo” nagrodzono system o nazwie RFID smart label, monitorujący temperaturę otoczenia,

w jakiej jest przetrzymywany zapakowany produkt (firmy Picdi) oraz bezpieczny, łatwy do zidentyfikowania, polaryzujący składnik opakowania (Polamark, firmy Hologram Industries).

W kategorii „produkty ekologiczne” wyróżniono m.in.: kompostowalną folię (Ecovio firmy Basf), biodegradowalne rękawy na butelkę (Bolphone Byo firmy Bollore oraz Biosleeve firmy Sleever International) i opakowania kartonowe (Optimum Pack firmy CGL Pack Service i Eco-newpack firmy Clareo).

Szacuje się, że użytkowanie opakowań biodegradowalnych do 2011 r. będzie wzrastać o 22% rocznie. Ten nowy, silny kierunek rozwoju opakowań był również widoczny na targach, gdzie po raz pierwszy wydzielono sektor w całości poświęcony biomateriałom.

Dużym zainteresowaniem cieszyło się zorganizowane po raz pierwszy na targach Emballage Międzynarodowe Sympozjum Projektowania Opakowań – Pack.Vision Symposium. Odbyło się ono w centralnej części jednej z hal wystawowych, co ułatwiło wszystkim odwiedzającym bezpłatny w nim udział.

Targom towarzyszyła również wystawa Art and Packaging obrazująca w historycznym ujęciu powiązania między sztuką a opakowaniem. Natomiast podczas imprezy Plastik Eco Design podczas zorganizowanych tam wykładów i dwóch wystaw skoncentrowano się na projektowaniu ekologicznych opakowań z biomateriałów.

Piąta edycja targów IPA i Emballage, zorganizowana jako wielka, wspólna impreza wystawiennicza, była jubileuszowa, ale też i ostatnia. Następną edycją targów IPA, decyzją Targów, odbędzie się już jednocześnie z targami SIAL, 17-21 października 2010 r., a kolejna edycja targów Emballage – 22-26 listopada 2010 r.

Agnieszka Górecka

## Znakowanie produktów mleczarskich

„Wymagania prawne w zakresie znakowania żywności – konsekwencje dla branży mleczarskiej” – pod takim tytułem odbyła się grudniowa konferencja zorganizowana przez Związek Prywatnych Przetwórców Mleka. O tym, że jest to istotna kwestia dla mleczarzy świadczy ich liczna – ponad 130 osób – reprezentacja na konferencji.

Z wyników kontroli przeprowadzonych przez JHARS, prezentowanych na konferencji przez zastępcę głównego inspektora JHARS prof. S. Kowalczyka wynika, że produkty mleczarskie to jedna z najczęściej fałszowanych grup żywności. Duża liczba niezgodności stwierdzana w przypadku tych produktów może wynikać nie tylko z licznych nieuczciwych praktyk producenckich, ale również z faktu, że wiele produktów mleczarskich jest ściśle zdefiniowanych (np. masłem można nazywać produkt zawierający jedynie tłuszcz mleczny) i stosunkowo łatwo jest stwierdzić czy taki produkt jest zgodny z deklaracjami producenta. W stosunku

do innych produktów spożywczych często nie ma konkretnych wymagań.

Wśród przeprowadzonych kontroli partii artykułów mleczarskich w latach 2005-2008 najwięcej nieprawidłowości stwierdzono w przypadku:

- mleka (30,9% produktów o nieprawidłowych cechach fizykochemicznych; 25,5% produktów zafałszowanych tłuszczami obcymi i wodą; 10,7% produktów nieprawidłowo znakowanych),
- serów topionych (30,1% produktów o nieprawidłowych cechach fizykochemicznych; 25,3% produktów zafałszowanych tłuszczami obcymi i wodą; 25% produktów nieprawidłowo znakowanych),
- masła (18,2% produktów o nieprawidłowych cechach fizykochemicznych; 28,6% produktów nieprawidłowo znakowanych),
- napoje fermentowane (36,1% produktów nieprawidłowo znakowanych).

Z przytoczonych danych wynika, że duża liczba zakwestionowanych produktów była

związana z nieprawidłowym oznakowaniem, zatem jest to istotny problem, który powinien zostać wyeliminowany. Temu zagadnieniu był poświęcony wykład prof. H. Panfil-Kuniewicz z UWM z Olsztyna. Podała ona wiele przykładów nieprawidłowych nazw produktów mleczarskich stosowanych przez producentów, a mogących wprowadzać konsumentów w błąd. Natomiast Elżbieta Nitecka, prezes PZPM zaprezentowała rozporządzenie WE nr 1924/2006 w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Aby oświadczenia zdrowotne można było stosować dla jak największej liczby produktów mleczarskich, należy opracować specjalne profile dla produktów mleczarskich, np. uwzględniające wysoką zawartość tłuszczu w serach.

Podczas konferencji odbyła się również prezentacja przewodnika „Znakowanie produktów mlecznych” wydanego przez ZPPM.

Przewodnik jest dostępny na stronie [www.zppm.pl](http://www.zppm.pl)