

Nowoczesność i innowacyjność przede wszystkim

Podczas tegorocznych targów Polagra-Tech, które odbyły się 12-15 września w Poznaniu, ponad 310 firm z Polski i 17 z innych krajów zaprezentowało na powierzchni 14 tys. m² nowoczesne rozwiązania technologiczne. Na ekspozycjach targowych dominowały urządzenia cechujące się wysoką jakością wykonania, niezawodnością działania, wysoką wydajnością pracy, a zarazem energo-, materiało- i wodooszczędne. Polagrze-Tech towarzyszyły odbywające się w tym samym czasie targi Pakfood (140 wystawców z 18 krajów), Polagra-Food (blisko 300 firm z Polski i 30 z innych krajów), Gastro Trendy, Smaki Regionów oraz Krajowa Wystawa Zwierząt Hodowlanych. Ekspozycje łącznie odwiedziło 45 tys. profesjonalnych zwiedzających.



Tegoroczna Polagra-Tech obejmowała odbywające się co dwa lata Salony Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mięsnego oraz Urządzeń Chłodniczych, Klimatyzacyjnych i Grzewczych. Nie zabrakło także oferty maszyn i urządzeń dla przemysłu owocowo-warzywnego, makaronowego, ziemniaczanego, soków i napojów oraz dodatków do żywności prezentowanych w ramach corocznych Salonów Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego oraz Dodatków do Żywności.

Podczas targów, już tradycyjnie, przyznawano Złote Medale MTP - najcenniejsze trofea, jakie może zdobyć wystawca na poznańskich targach. Medalami wyróżniane są innowacyjne produkty najwyższej jakości. Wśród przyznanych dziesięciu Złotych Medali Polagry-Tech i Pakfood dominowały urządzenia i produkty skierowane do branży mięsnej, co można tłumaczyć odbywającym się w tym roku Salonem Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mięsnego. Złotymi Medalami wyróżniono również 16 wyrobów spożywczych.

ZŁOTE MEDALE POLAGRA-TECH ORAZ PAKFOOD

- elastyczna siatka wędliniarska TOMStringNET (Nomanet)
- wilki kątowe Ekomex seria WK (Ekomex)
- maszyna pakująca Multivac R245-F do opakowań składanych „portfel” (Multivac Sepp Haggemüller)
- kotleciarka – prasa do mięsa – KOT-1 (Maga – Morawski Włodzimierz)
- urządzenie wielofunkcyjne do dozowania i pompowania wraz z automatycznym stołem obrotowym (PPHU Łyson Tomasz)
- linia do nastrzyku i tenderyzacji (Metalbud)
- LAM Box – zabudowa kontenerowa zintegrowana z kabiną kierowcy (Lamar)
- mieszanka przyprawowa – intensyfikator smaku (Promar)
- osłonka kolagenowa Devro Select Plus (Devro plc)
- dmuchawa gorącego powietrza – Leister Hotwind System (Leister Process Technologies).

ZŁOTE MEDALE POLAGRA-FOOD

- kielbasa szynkowa wieprzowa (Zakład Rzeźnisko-Wędliniarski Produkcja Handel Zbigniew Paszko)
- boczek Henryka (ZM Dobrosławów Henryk Amarowicz)
- parówki z szynki oraz kielbasa krakowska (Sokolów SA Oddział w Robakowie)
- szynka świąteczna (Sokolów SA Oddział w Sokołowie Podlaskim)
- pierś pieczona z indyka (Kutnowskie Zakłady Drobiarskie Exdrob SA)
- kielbaski rawickie (Zakład Przetwórstwa Mięsnego Dworecki)
- baleron mazowiecki z wędzarni tradycyjnej (ZM Lenarcik Sławomir Lenarcik)
- pasztetowa śmietankowa (ZM MAT w Czerniewicach)
- kawa Galileo Evolution klasy premium 100% arabiki, kompozycja ziaren grands crus (Galileo SPRL)
- pierogi z mięsem (Amigos S.C. M. Kobylarczyk, R. Kobylarczyk)
- Milla cukiernicza (Sudowia-Laktopol)
- serek homogenizowany szarlotka (Jogo Łódzka Spółdzielnia Mleczarska)
- sery pleśniowe Lazur z kulturami probiotycznymi Srebrzysty i Złocisty, plastry 100 g (SM Lazur)
- zakopiańskie specjalne – Faruki – przekąska serowa (SM Mlekovita Podhalański Zakład Produkcyjny)
- Wypasione mleko zagęszczone UHT z magnezem lekkie (SM Mlekovita)
- twaróg solankowy wędzony (Średzka Spółdzielnia Mleczarska Jana).

Na uwagę zasługują także zgłoszone przez wystawców i prezentowane na stoiskach nowości targowe – odpowiednio 66 w ramach Polagry-Tech, 43 – Pakfoodu, 13 – Polagry-Food oraz 2 – Gastro Trendy. Poniżej zaprezentowano tylko wybrane innowacyjne urządzenia i rozwiązania techniczne.

Chłodnice Optigo CS (Alfa Laval)



Najnowsze chłodnice Optigo CS wyposażone są m.in. w innowacyjny i wysokoefektywny blok lamelowy. Natomiast system szybkiej instalacji wraz z zestawem odszraniania elektrycznego pozwala na skrócenie czasu montażu. Urządzenia są przeznaczone do małych i średnich komór chłodniczych. Niskoprofilowa konstrukcja (15 cm w przypadku modelu CS20) pozwala na efektywne wykorzystanie przestrzeni w komorach chłodniczych.



Panele odciążające VIGILEX firmy (Pro-Organika)

Panele chronią zdrowie i życie ludzi oraz zabezpieczają urządzenia pracujące w strefie wybuchowej przed zniszczeniem. W przypadku nastąpienia wybuchu lub niekontrolowanego wzrostu ciśnienia uwalniają jego nadmiar oraz wyrzucają mieszaninę płomieni i pyłów w określonym kierunku minimalizując w ten sposób uszkodzenia.

Multivac R245F – linia pakująca „portfel” (Multivac Sepp Haggenmüller)

Innowacyjna, nagrodzona Złotym Medalem Polagry-Tech 2011, maszyna rolowa do pakowania plastrów w opakowania składane na trzy, tzw. portfel. System tworzenia tego typu opakowań w maszynie rolowej został opatentowany. Opakowania typu portfel stały się przebojem rynkowym w Skandynawii i Europie Zachodniej, również w Polsce zaczynają cieszyć się coraz większym powodzeniem.



Parownica Steam Pressure z funkcją myjki wysokociśnieniowej (zgłaszający Cleaning Company)



Tecnovap Steam Pressure to nowatorskie połączenie parownicy z modulem wysokociśnieniowym. Urządzenie umożliwia czyszczenie zabrudzonej powierzchni suchą parą wraz z jednoczesnym jej splukiwaniem natryskiem wody pod ciśnieniem do 150 bar. Myjka parowa przeznaczona jest do usuwania najtrudniejszych i grubo nawarstwionych zabrudzeń.



Pompa spożywcza do pracy w strefie zagrożonej wybuchem typ GH i GU (Spomasz Zamość)

Pompy typu GH i GU z dopuszczeniem ATEX przeznaczone są do podawania cieczy spożywczych i jednocześnie do pracy w strefie II zagrożenia wybuchem. Znajdują zastosowanie w gorzelniach, fabrykach wódek i w zakładach spożywczych, w których występują strefy zagrożenia wybuchem.

Loglogger 03 – rejestrator temperatury i wilgotności (Mikster)

Trzykanałowy rejestrator temperatury i wilgotności, przystosowany do współpracy z komputerem przez port USB. Rejestrator ma zegar czasu rzeczywistego, 3 kanały pomiarowe temperatury (T) lub temperatury i wilgotności (T&RH), zapewnia aż 574 dni rejestracji, ma stopień ochrony IP 56. Zakres pomiaru wynosi od -40 do +85°C i od 0 do 100% rH, dokładność: ±0,5°C i 3% rH, rozdzielczość: 0,1°C i 1% rH. Do rejestratora został opracowany Loggisoft - darmowy program do wizualizacji pomiarów.



Plastownica E TranSlicer® (Urschel International)



Następczyni TranSlicera 2000®, nie mniej uniwersalna, porównywalna pod względem uzyskiwanej jakości cięcia, lecz znacznie mniejsza i tańsza plastownica E TRS ma wszelkie atuty, aby stać się przebojem. Idealnie nadaje się do krojenia - z dużą wydajnością - wielu podłużnych produktów na jednorodne plastry. Zastosowane rozwiązania techniczne w przypadku tej plastownicy ułatwiają utrzymanie maszyny, usprawniają przepływ produktu i obniżają bieżące koszty obsługi i utrzymania.



piCLASSIC energooszczędne pompy próżniowe (Piab)

Zmodernizowane pompy próżniowe dużej mocy, zbudowane na podstawie technologii iCOAX®. Dzięki wysokiemu wstępnemu przepływowi nie wymagają stosowania kosztownych zbiorników próżniowych i zaworów podciśnieniowych. Zasilanie pompy sprężonym powietrzem, zapewnia jej łatwe włączanie i wyłączanie. Oszczędza to energię w operacjach, które wymagają próżni tylko sporadycznie.

Drukarka etykiet Toshiba B-EX (zgłaszający HIT-Kody Kreskowe)

Najnowsza drukarka etykiet klasy przemysłowej, która zastąpi sprawdzoną serię B-SX. Przemysłowa prędkość wydruku 14"/s, graficzny wyświetlacz LCD, porty LAN i USB w standardzie. Głowice płaskie i krawędziowe, moduł oszczędzania taśmy, mechanizm przewijania zapobiegający marszczeniu się taśmy, a także technologia pracy pozwalająca na znaczną redukcję zużycia prądu to atuty tego najnowszego urządzenia.



Na targach – oprócz wielu firm specjalizujących się głównie w urządzeniach dla przemysłu mięsnego, m.in. **Bielicki Firma Zbigniew Bielicki, Ekomex, Metalbud – Nowicki, Despol** – nie zabrakło firm oferujących urządzenia dla innych branż ogólnobranżowe, np. **Euro-Pan** (maszyny i urządzenia dla różnych branż spożywczych), **FME, Spoma BWK** (przetwórstwo warzyw i owoców), **Anpa** (m.in. maszyny do produkcji makaronu), **CSB-System – Polska** (rozwiązania z zakresu IT), **Eurowater** (systemy uzdatniania wody), **Backer OBR** (elementy grzejne), **Bizerba** (systemy ważenia, etykietowania, krajalnice), **Interroll** (transport wewnętrzny, magazynowanie), **Bush** (pompy i systemy próżniowe), **Atpomp, Crane, Netzach, GEA Tuchenhausen** (pompy), **Palsgaard** (dodatki do żywności), **Merazet** (aparatura kontrolno-pomiarowa), **Breconcherry** (urządzenia do mycia w systemie CIP), **Smarth** (szczotki, czyściwa), **Radex** (urządzenia do mycia, środki czystości), **Air Products** (gazy techniczne i procesowe), **Lubrication Engineers Polska** (środki smarne).

Podczas tegorocznych targów odbyło się wiele branżowych wydarzeń, konferencji, warsztatów, wystaw, pokazów i degustacji. W ramach Polagra-Tech miała miejsce **Wystawa Nowoczesnego Chłodnictwa**. Wśród wystawców znaleźli się **Alfa-Laval, Elektronika, Emerson, Gea-Grasso, Johnson Controls International, Honeywell, Royal-Star, Serwis-Polska, Systherm i Termster**. Ważnym wydarzeniem była również oficjalna inauguracja polskiej edycji europejskiego programu **Real Skills Europe** zorganizowana przez Krajowe Forum Chłodnictwa. Podczas seminarium Real Skills Europe dyskutowano nt. problemów związanych z wyciekami czynników chłodniczych.

Również w ramach targów Pakfood odbyła się kolejna już odsłona **Dnia Opakowań** oraz seminaria poświęcone aktualnym zagadnieniom przemysłu opakowaniowego w Polsce przygotowane przez PIO, COBRO oraz ILiM. Tematykę innowacyjności w branży podjęła również konferencja „**Innowacyjne Opakowania**” oraz „**Bezpieczne Opakowanie**”.

Również wiele ciekawych wydarzeń towarzyszyło targom Polagra-Food i Gastro Trendy, m.in. ekspozycja „**Mięso z Polski**”. Na blisko 1 tys. m² powierzchni wspólnego stoiska zaprezentowali się producenci mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego. Istotnym wydarzeniem branży mięsnej było także **XVII Forum Rzeźników i Wędliniarzy** promujące niszowe gatunki mięs – koninę i jagnięcinę. W ramach forum odbyły się również konkursy wędliniarskie.

Kolejna edycja targów Polagra-Food oraz Polagra-Tech wraz z Salonami Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego, Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mleczarskiego, Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego, a także Dodatków do Żywności odbędzie się nie we wrześniu, jak bywało w ostatnich latach, ale 8-11 października 2012 r.

Agnieszka Górecka

Ekspozycja „Mięso z Polski”

