

Tegoroczna Polagra i Taropak napawają optymizmem

Podczas tegorocznych targów Polagra-Tech, Polagra-Food, Gastro Trendy zaprezentowało się ponad 650 firm, natomiast na Taropaku - ponad 600 wystawców. Łącznie we wszystkich odbywających się w tym czasie imprezach targowych oraz w targach Smaki Regionów wzięło udział blisko 1300 wystawców z ponad 30 krajów. Jest to wzrost liczby wystawców o 7% w porównaniu z 2008 r., w którym tematyka targów była identyczna. Targi łącznie odwiedziło ok. 45 tys. gości. Swoją premierę miało aż 400 produktów, a 47 produktów zostało wyróżnionych Złotym Medalem MTP.

Dane pochodzące ze statystyki targowej napawają nadzieją, że kryzys gospodarczy aż tak bardzo nie osłabił branży spożywczej, opakowaniowej i logistycznej, które nadal mogą rozwijać swój potencjał produkcyjny i innowacyjny. Duża liczba wystawców oraz zgłoszonych przez nich targowych premier potwierdziła także, że targi te mają istotną pozycję w Europie Środkowo-Wschodniej.

PRODUKTY SPOŻYWCZE najwyższej jakości

Targi branży spożywczej zainaugurowały rozpoczynające się 11 września targi żywności regionalnej i tradycyjnej **Smaki Regionów**. Podczas nich przedstawiono ponad 700 specjalów z 12 województw. Na tych targach wręczono statuetki Perła – najwyższe odznaczenie w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Smaki Regionów były otwarte dla wszystkich, a zwiedzający podczas wielu degustacji mogli spróbować specjalów, a nawet je kupić.

Natomiast oferta targów **Polagra-Food** i **Gastro Trendy** była skierowana wyłącznie do klientów biznesowych branży spożywczej. Oferta wystawców Polagra-Food została zaprezentowana w ramach czterech salonów tematycznych: wyrobów spożywczych i napojów; win i alkoholi; wyposażenia sklepów oraz franchisingu.

Złotym Medalem nagrodzono 23 produkty spożywcze polskich producentów, w tym aż 12 produktów mlecznych, m.in. chłodnik litewski o tradycyjnym, orzeźwiający smaku z **OSM Sokołów Podlaski**, jogurt do picia Jogo-Drink, pomarańczowy z różą, wyróżniający się oryginalną, wyrazistą kompozycją smakową **Łódzkiej SM Jogo**, Juliko serek śmietankowy **OSM Czarnków**, nadający się do wypieków i naleśników. Branża mięsna była obecna m.in. na ekspozycji Mięso z Polski - na stoisku Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczpospolitej Polskiej. Targowym złotem wyróżniono 9 produktów mięsnych, np. paluszki sokołowskie wieprzowe firmy **Sokołów SA Oddział w Kole**. Jest to przekąska mięsna, podsuszana, w wygodnym, łatwo otwieranym opakowaniu. Inny nagrodzony produkt to salami hiszpańskie **ZPM Pamas Piotr Matyszok**, firma ta ma bogatą ofertę salami. Nagrodzono medalem również 2 produkty prezentowane w salonie win i alkoholi: Goliath Black Cur-

rant wino porzeczkowe półsłodkie firmy **Warwin SA** oraz miód pitny naturalny niesycony Półtorak Piasecki wytwarzany przez **Mazurskie Miody ZPH Karolina Bogdan Piasecki**.

Warto także wspomnieć o zgłoszonych nowościach i premierach produktowych prezentowanych na targach, ponieważ ukazują one innowacyjne kierunki rozwoju produktów spożywczych i mogą stanowić inspirację, dla innych producentów. Nowym, funkcjonalnym produktem polskiego producenta, **PPH Tabit**, był makaron Bartolini eko orkiszowy razowy. Jest to produkt ekologiczny, wytwarzany w 100% z maki orkiszowej z pełnego przemiału. Orkisz to stara odmiana pszenicy, zawierająca więcej białka, witamin i składników mineralnych. Innym innowacyjnym produktem zgłoszonym jako nowość, był napój likopenowy produkowany przez firmę **Cinna - Produkty Zdrowia** z Pobiedziska k. Poznania. Napój ten został stworzony w laboratoriach Molecular Research Center w USA przez zespół znanego polskiego prof. P. Chomczyńskiego. Najważniejszym składnikiem napoju jest likopen, jeden z najsilniejszych przeciwutleniaczy. Napój stanowi doskonałe uzupełnienie diety osób ceniących zdrowy i aktywny tryb życia oraz tych, którzy z różnych powodów są narażeni na choroby nowotworowe, serca czy osteoporozę. Nowością **SM Lazur** był natomiast Serek Lazur Złocisty Kubek - delikatny serek do smarowania o naturalnym smaku i zapachu sera Lazur złocisty.

Ekspozycjom wystawców towarzyszyły prezentacje, szkolenia, degustacje i konkursy, m.in. Dwa Dni dla Dystrybucji, Eksperti od Kuchni, jubileuszowy Kulinaryny Puchar Polski czy Olimpiada Kawy.

GEA Tuchenhausen zaprezentowała m.in. pompy Variflow



TARGI NOWOCZESNYCH technologii

Wystawcy uczestniczący w targach Polagra-Tech zaprezentowali nowoczesne technologie w ramach branżowych salonów tematycznych. W odbywającym się co dwa lata **salonie przemysłu piekarskiego i cukierniczego** uczestniczyła rekordowa liczba blisko 150 wystawców. O sukcesie salonu może również świadczyć fakt, że z dziesięciu Złotych Medalii przyznanych urządzeniom i produktom w ramach targów Polagra-Tech dziewięć wręczono wystawcom tego salonu. Nagrodzono m.in. mieszacz dozujący wodę firmy **Mapic Marek Malinowski**. Jest to automatyczny mieszacz wody. Urządzenie umożliwia osiągnięcie bardzo dokładnych wartości temperatury dozowanej wody ($\pm 0,7^{\circ}\text{C}$). Złoty Medal zdobył również automatyczny traysealer Multivac T700 firmy **Multivac Sepp Haggenueller**. Jest to maszyna do zamykania tacek typu inline, umożliwiająca higieniczne i wydajne pakowanie produktów oraz łatwe ustawienie różnej szybkości pakowania - automatycznie dostosowuje się do zadanej szybkości pakowania. Inny nagrodzony produkt to koncentrat napoju mrożonego „Granita pomorska o smaku kiwi” polskiej firmy **AKO**. Jest to koncentrat o dużej wydajności (do rozcieńczania z wodą w stosunku 1:6), służący do produkcji na wpół zamrożonego napoju. Produkt zawiera suszone koncentraty owoców, dzięki czemu ma naturalny, wyrazisty smak.

Ekspozycjom wystawienniczym tego salonu towarzyszyły ważne wydarzenia dla branży piekarskiej i cukierniczej, m.in. Światowy Kongres Piekarzy czy finał krajowych eliminacji do Pucharu Świata w Piekarstwie – Coupe Louis Lesaffre.



Fot. A. Górecka

W ramach odbywającego się w cyklu dwuletnim **salonu maszyn i urządzeń dla przemysłu mleczarskiego** miało miejsce spotkanie branży mleczarskiej. Swoją ofertę w jednym pawilonie prezentowali zarówno producenci wyrobów mlecznych (ok. 20 wystawców), jak i producenci parku maszynowego dla tej branży (ok. 30 firm).

Kapituła Złotego Medalu nagrodziła urządzenie do filtracji membranowej do produkcji sera z mleka ukwaszonego metodą ultrafiltracji firmy **PPHU A-LIMA-BIS**, specjalisty w dziedzinie systemów membranowych. W ramach tego salonu prezentowała się również firma **GEA Tuchenhausen**. Zgłoszoną nowością targową tej firmy była pompa TP 2050 zaprojektowana do uzyskania wysokiej sprawności przy mniejszej wydajności (do 35 m³/h), gwarantująca bezpieczeństwo procesu oraz higienę i jakość produktu. Inny wystawca to firma **Trepko**, ekspert w na-



Fot. A. Górecka

Bizerba oferuje rozwiązania m.in. w dziedzinie ważenia i pakowania

pełnianiu i pakowaniu produktów nie tylko mlecznych, mający w swojej ofercie urządzenia liniowe i rotacyjne automaty do napełniania i zamykania gotowych produktów. Natomiast firma **FB-MONT**, jako oficjalny dystrybutor firmy **Alfa Laval** w zakresie dostawy urządzeń i elementów dla przemysłu spożywczego, oferowała m.in. wirówki, płytowe wymienniki ciepła do pasteryzacji czy pompy i zawory tej firmy, znanej od lat i cenionej za innowacyjne rozwiązania wysokiej jakości.

W ramach corocznego **salonu maszyn i urządzeń dla przemysłu spożywczego**, stanowiącego trzon targów Polagra-Tech, zaprezentowano nowoczesne urządzenia dla różnych branż przemysłu spożywczego. Wszystkiego na temat precyzyjnego i wydajnego krojenia można było dowiedzieć się na stoisku firmy **Urschel**, która w tym roku obchodzi jubileusz 100-lecia swojego istnienia. Już w 1910 r. firma rozpoczęła w USA produkcję krajalnic. Obecnie wśród bogatej oferty urządzeń tej firmy w Polsce dobrze znane są kostkownice DiversaCut oraz plastrownica TranSlicer. Również firma **Preos**, przedstawiciel firmy **FAM** w Polsce, oferowała urządzenia do krojenia. Zgłosiła ona jako nowość LIFIS - krajalnicę do cięcia warzyw liściastych o dużej średnicy na plastry lub julienne (podłużne, cienkie słupki). Niektóre nowoczesne rozwiązania zastosowane w tej maszynie to: oddzielenie części sterującej od maszyny, brak punktów smarujących oraz możliwość płynnej regulacji obrotów pasów i koła.

Również krajalnice, tym razem do krojenia gotowych wyrobów, np. mięsnych czy mlecznych, prezentowała firma **Bizerba Polska**. Zgłosiła ona aż trzy nowości w tej kategorii, m.in. przemysłową krajalnicę Bizerba A510. Jest to udoskonalona, automatyczna krajalnica ze zintegrowaną wagą pozwalającą na obniżenie nieekonomicznych nadwyżek produktu nawet w przypadku jego nieregularnego kształtu. **Fabryka Maszyn Spożywczych Spomasz Pleszew** także jako nowość prezentowała krajalnicę CKA 43a do ptasiego mleczka. Oferta tego producenta jest bardzo zróżnicowana, wytwarza on m.in. sterylizatory, wyparki próżniowe, a nawet zestawy do produkcji biopaliw.

Bardzo ciekawą technologią oferowaną przez firmę **Enbio Technology** było Enbio Pasteurization do pasteryzacji płynów oraz gęstych, niejednorodnych mas, np. zup, sosów z kawałkami warzyw i mięsa czy przetworów z kawałkami owoców. Przepływający przez rurę produkt w krótkim jej odcinku poddawany jest działaniu mikrofal. Technologia ta zapewnia równomierne ogrzanie całej objętości produktu, produkt nie przywiera do rury i nie przypala się, czas obróbki termicznej jest maksymalnie skrócony.

Na targach można było zapoznać się także z bogatą ofertą systemów do transportu i mieszania produktów syp-



Fot. A. Górecka

kich oraz płynnych. Firma **Tekpro** zgłosiła jako nowość aż 5 rozwiązań mających zastosowanie w zarządzaniu produktami sypkimi, m.in. system Powderflex, który zapewnia ciągły transport i precyzyjne dozowanie od małych do średnich ilości proszków. Urządzenia do transportu produktów sypkich oferowała również firma **Proorganika**. Natomiast firma **Tapflo** to producent i dystrybutor pomp. Głównymi zaletami higienicznej serii pomp membranowych tej firmy są: bezolejowy dystrybutor powietrza, bezobsługowe zawory zwrotne oraz możliwość mycia i sterylizacji bezpośrednio w instalacji. Inni producenci pomp obecni na targach to m.in. **Crane Process Flow Technologies**, **Spomasz Zamość**, **Busch Polska**, **Tech-Trade**, **Pom-Vak Pompa** (Turcja).

Warto również wspomnieć o urządzeniach do zarządzania gospodarką wodno-ściekową w zakładach. Na targach była obecna firma **Eurowater**, ekspert w dziedzinie uzdatniania wody, oferująca różnorodne rozwiązania dopasowane do indywidualnych potrzeb klienta. Inna firma - **Sidpol**, przedstawiciel niemieckiego producenta **FAN Separators**, prezentowała rozwiązania mające zastosowanie m.in. w zagospodarowaniu ścieków i odpadów z przemysłu spożywczego. Również firma **Tugeb Polbud** oferowała nowoczesne technologie przetwórstwa odpadów.

Podczas targów odbyły się liczne panele dyskusyjne i seminaria podejmujące aktualne tematy w poszczególnych segmentach przemysłu spożywczego. Między innymi redakcja „Przemysłu Spożywczego” przeprowadziła panel pt. „Informacje na etykietach produktów spożywczych - jakie i dla kogo?” (relacja z panelu na str. 40).

NOWOCZESNE OPAKOWANIA i logistyka

Szacuje się, że aż 65% opakowań przeznaczonych jest dla przemysłu spożywczego, zatem Międzynarodowy Salon Techniki Pakowania i Logistyki Taropak, odbywający się co dwa lata w tym samym czasie i miejscu co targi spożywcze, cieszy się dużym zainteresowaniem profesjonalistów z tej branży. Na Taropaku wystawcy zaprezentowali ofertę obejmującą surowce i półprodukty do produkcji opakowań (8% wystawców), gotowe opakowania (23%), a także maszyny do ich produkcji (10%) oraz maszyny i urządzenia pakujące (31%), urządzenia transportu wewnętrznego związane z gospodarką magazynową oraz rozwiązania informatyczno-logistyczne, a także usługi magazynowe i spedycyjne (12%).

INNOWACJE W PAKOWANIU

W tym roku wystawcy przedstawili ponad 200 premierowych produktów. Prezentacje te dostarczyły wielu ciekawych informacji na temat najnowszych technologii i trendów w branży. Między innymi firma **Dalmec Polska**, specjalista w dziedzinie manipulatorów, zgłosiła 3 manipulatory, np. do przenoszenia i opróżniania beczek czy przenoszenia i chwytania worków.

Złoty Medal otrzymało 12 produktów i urządzeń, m.in. RayoForm - dwuosiowo orientowana folia polipropylenu BOPP do etykiet IML, zgłoszona również jako nowość firmy **Innovia Films** z Wielkiej Brytanii. Folia RayoForm IW to lita, biała folia dająca efekt połysku na pojemniku. Ma mniejszą grubość niż nieorientowany polipropyleen typu cast, ale większą podatność na zadruk i proces formowania. Natomiast folia RayoForm IC jest przezroczysta, daje kryształowo przezroczysty efekt na pojemniku.

Złotym Medalem wyróżniono także automat pakujący COFPACK AND K 8-50 K firmy **Leepack** z Południowej Korei (zgłaszający: **Coffee Service**, Warszawa). Jest to urządzenie przeznaczone do pakowania artykułów sypkich, półpłynnych i płynnych w płaskie torebki, saszetki, saszetki stojące typu doypack również z zamknięciem strunowym, rączką, korkiem itp.

Najnowsze przenośniki taśmowe ABM-090 i rolkowe ARA-M wykorzystujące specjalny profil aluminiowy polskiej firmy **Amsort** także zostały wyróżnione Złotym Medalem. Wszystkie elementy napędowe przenośnika zostały umieszczone w prostej obudowie, dzięki czemu nie ma wystających elementów. Montaż akcesoriów i obsługa przenośnika nie wymaga użycia dodatkowych, specjalistycznych narzędzi.

Inny nagrodzony produkt to maszyna pakująca TFS-300 firmy **ULMA Cy E, S. Coop** z Hiszpanii. Jest to nowa, higieniczna, wysokowydajna, niezawodna i łatwa do sanizacji maszyna rolowa. Również doceniono i nagrodzono Złotym Medalem robot paletyzujący FANUC M410 firmy **Fanuc Robotics Polska**. Seria M-410iB reprezentuje 4- i 5-osiove roboty do paletyzowania o udźwigach 140-700 kg.

Spomasz Pleszew oferuje maszyny i linie technologiczne dla wielu branż

Tapflo oferowało m.in. pompy membranowe zasilane sprzężonym powietrzem



Fot. A. Górecka

NAGRODY PAKSTAR I STUDENT PAKSTAR

Wiele imprez towarzyszących poświęcono innowacyjnym rozwiązaniom w zakresie opakowań, magazynowania oraz transportu. Podczas targów odbyła się m.in. ceremonia wręczenia nagród i wyróżnień w ogólnopolskim konkursie opakowań PakStar 2010 oraz Student PakStar 2010, nad którą patronat medialny miała również nasza redakcja. Kryteria, którymi kierowało się jury oceniając zgłoszone projekty oraz wzory opakowań to m.in. zastosowanie nowych materiałów, oryginalność rozwiązań konstrukcyjnych, wykorzystanie nowych technik, walory ekologiczne i estetyczne. Wśród opakowań nagrodzonych w konkursie PakStar 2010, które mogą być zastosowane do produktów spożywczych, jest opakowanie typu window, wykonane z szarego papieru z polipropylenem, firmy **Coffee Service**. Zaletą tych opakowań jest częściowa przezroczystość pozwalająca wyeksponować ich zawartość. Opakowanie kojarzy się z tradycją i naturą. W saszetkach typu doypack window znajdują się struny polipropylenowe, co stanowi innowację na skalę europejską. W tym konkursie nagrodzono również opakowanie z tektury falistej zbiorcze na



batony firmy **TFP**. Taca opakowania wyposażona jest w praktyczny separator dzielący ją na dwie części, zapobiegający mieszaniu się batonów w ułożeniu dwurzędowym. Separator wraz z elementem blokującym go w dowolnej pozycji formuje się automatycznie po otwarciu kartonu. Opakowanie w sklepie może być ekspozycyjne na półce - przez zdjęcie pokrywy lub bezpośrednio na pa-



Dalme to specjalista w dziedzinie manipulatorów

Fot. MIP

lecie - przez usunięcie samego frontu pokrywy na wszystkich opakowaniach w kolumnie. W ramach konkursu Student PakStar nagrodzono m.in. opakowania-zabawki na cukierki autorstwa **Anny Bereniki Wojdeckiej** (Wydział Wzornictwa i Architektury Wnętrz Akademii Sztuk Pięknych w Łodzi). Opakowanie jest jednocześnie samodzielną zabawką, która kształtuje zdolności manualne i rozwija wyobraźnię przestrzenną dziecka. Inny nagrodzony produkt to opakowania na przyprawy izraelskie autorstwa **Heleny Czernek** (Wydział Wzornictwa Akademii Sztuk Pięknych w Warszawie). Są to opakowania z papieru pakowego oparte na lokalnych zwyczajach, czyli szarym papierze i gazetach, a jednocześnie uatrakcyjnijające sposób pakowania przypraw.

Opakowania-zabawki na cukierki rozwijające wyobraźnię przestrzenną dziecka

PODSUMOWANIE:

Tegoroczne targi wraz z towarzyszącym im bardzo bogatym programem seminariów, konferencji, warsztatów będących istotnym źródłem informacji o kierunkach rozwoju branży udowodniły, że warto na nich być, jeśli nie w roli wystawcy, to przynajmniej w roli gościa.

Kolejna edycja Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych Polagra-Tech wraz z salonami: maszyn i urządzeń dla przemysłu mięsnego; urządzeń chłodniczych, klimatyzacyjnych i grzewczych; maszyn i urządzeń dla przemysłu spożywczego oraz dodatków do żywności, PakFood, Polagra-Food oraz Gastro Trendy odbędzie się 12-15 września 2011 r.

Agnieszka Górecka

Obwarzanek krakowski pod ochroną UE

Krakowski obwarzanek został wpisany na listę unijnych produktów objętych ochronionym oznaczeniem geograficznym. Taką samą ochronę dostała suszona śliwka szydlowska oraz jabłka łąckie - podała Komisja Europejska.

Obwarzanek z Krakowa, o kilkusetletniej tradycji, należy do najbardziej rozpoznawalnych polskich produktów tradycyjnych. Ma kształt spiralnie skręconego pierścienia, jest posypywany makiem, solą lub sezamem, a jego nazwa związana jest ze sposobem przygotowywania ciasta, które jest obgotowywane, czyli obwarzane w wodzie. Z kolei śliwki z Szydłowa (woj. świętokrzyskie) cieszyły się wielką reno-

mą jeszcze przed II wojną światową. Dzięki specyficznej technologii suszenia, połączonego z wędzeniem, owoce mają niepowtarzalną barwę i smak oraz dymny zapach. Wygląd jabłka zależy od cechy danej odmiany, charakterystyczny jest rumieniec pokrywający większą część owocu. Wyrazisty smak i zapach jabłka łąckie zawdzięczają mikroklimatowi Kotliny Łąckiej.

Decyzje zostały opublikowane w Dzienniku Urzędowym UE. Polskie produkty dołączyły tym samym do listy ponad 1000 oryginalnych, tradycyjnych produktów chronionych w UE. (PAP 29.10.2010) MW

Sosy Lubella

Maspex wchodzi na rynek dań gotowych, na którym czeka go konkurowanie m.in. z firmą Agros Nova, rywalem z branży soków - będzie oferował sosy pod marką Lubella. Mają one stanowić uzupełnienie oferty makaronów - Maspex jest liderem w tym segmencie rynku. W ocenie Maspeksu wartość sprzedaży sosów na polskim rynku wynosi 170 mln zł, podczas gdy wartość sprzedaży dań gotowych ogółem jest szacowana na 600 mln zł. Na rynku sosów liderem - z udziałem w rynku ponad 40% - pozostaje Agros Nova. („Rzeczpospolita” 16-17.10.2010) AŁ