ISSN: 2083-0009

AGRO industry

technika i technologia w przemyśle spożywczym

4/2023 (28)

WESOŁYCH
Świąt
i Szczęśliwego Nowego Roku

Składamy najserdeczniejsze podziękowania
wszystkim naszym Partnerom i Klientom
za zaufanie i dotychczasową współpracę.
Życzymy samych udanych inwestycji
oraz dalszych sukcesów i pomyślności
w nadchodzącym 2024 roku.

PIGMENT
BARWA I SMAK I AROMAT

PIGMENT
ul. Strefowa 11A, 42-200 Częstochowa
tel.: +48 782 888 998, www.pigment.biz.pl

Aleksandra Wojnarowska
biuro@agroindustry.pl

Drodzy Czytelnicy

W 2023 roku nasza redakcja zrealizowała rekordową ilość wydarzeń, gromadząc na warsztatach, kongresach i wydarzeniach pod naszym patronatem prawie trzy tysiące osób. Zorganizowaliśmy pięć ogólnopolskich plebiscytów oraz osiem specjalistycznych konkursów branżowych, w których nasi eksperci wręczyli 154 medale. Nasza redakcja, we współpracy z szeregiem specjalistów branżowych, wyróżniła najlepsze inwestycje prośrodowiskowe w przemyśle spożywczym oraz najlepsze technologie dedykowane poszczególnym sektorom.

W ten świąteczny czas przyszedł czas podziękowań i życzeń. Bardzo dziękujemy, że jesteście z nami, również online. Przyjmijcie również Państwo najszczersze życzenia wszystkiego najlepszego oraz pozytywnej energii na Nowy Rok.

spis treści

4 **Nowości handlowe**

6 **Kalendarium najważniejszych wydarzeń branżowych 2023**
Pod naszym patronatem

8 **Polskie akcenty na BrauBeviale**

9 **Polskie piwa z niemieckimi medalami**

10 **Poznaj 39 medalistów!**
Jedyny profesjonalny i otwarty dla wszystkich konkurs piwa w Polsce

16 **Piwne akordy.**
Jakie piwa smakują najbardziej?

18 **Poznajcie Ekoinwestorów 2023**
Ekokonkurs wydawnictwa Bikotech

19 **Good Sweet!**
Słodycze marek własnych z medalami

20 **Najwieksze wyzwania w produkcji karmy dla pupili**
– relacja z konferencji

24 **Kogo od sukcesu dzieli tylko krok?**
Konkurs innowacji i nowych technologii dla przemysłu spożywczego

25 **Mleczarstwo wobec nowych wyzwań**

REDAKCJA
ul. Kościuszki 29
44-240 Żory
redakcja@bikotech.pl

RADA PROGRAMOWA
Bogdan Dróżdż (SGGW)
Lech Maryniak
Ireneusz Plichta (ProEko)
Janusz Wojdalski (SGGW)
Zygmunt Zander (UWM)

REDAKTOR NACZELNA
Aleksandra Wojnarowska, tel. 535 094 517

PROMOCJA I REKLAMA
Monika Skrzyszowska, tel. 535 566 506

STUDIO GRAFICZNE, DTP
PROGRAFIKA
www.prografika.pl

WYDANIE ONLINE

WYDAWCA
Bikotech Sp. z o.o.
ul. Kościuszki 29
44-240 Żory
www.bikotech.pl
www.agroindustry.pl

Redakcja nie odpowiada za treść ogłoszeń oraz za treść i poprawność artykułów przygotowanych przez niezależnych autorów. Redakcja nie zwraca materiałów niezamówionych.

Kwartalnik.
*****

Wydawca jest organizatorem konkursów, ocen i plebiscytów:

Szynka z Wadowic

Produkt z linii Tradycyjnie Wędzone wyprodukowany z mięsa wieprzowego (100 g wyrobu wyprodukowano ze 110 g mięsa). Aromatyczny smak bierze się z tradycyjnych wędzarni opalanych drewnem olchowym, gdzie wędliny są wędzone nad żywym ogniem.

TOSTERS

Nowa propozycja od Mamut Polska to TOSTERS, czyli idealnie opieczone na rumiano, gotowe, chrupiące tosty, oblane czekoladą mleczną. Produkt powstał z myślą o tych, którzy potrzebują szybkiego śniadania, pędzą do pracy, szkoły lub na uczelnie. Marka Mamut proponuje gotowe rozwiązanie, dzięki któremu nie potrzeba kupować pieczywa tostowego oraz kremu czekoladowego.

Kabanero Sokołów

to pierwszy tego typu produkt na polskim rynku. Te wyjątkowe kabanosy powstają z wysokiej jakości mięsa wieprzowego, a z zewnątrz są otulone wyraźnymi w smaku, aromatycznymi przyprawami. Są dostępne w dwóch wariantach: Kabanero w przyprawie pieprzowo-czosnkowej, które przypadną do gustu miłośnikom bardziej pikantnych nut oraz Kabanero w przyprawie paprykowej, które charakteryzują się intensywnym smakiem i aromatem papryki.

Browar Zamkowy w Raciborzu ma przyjemność zaprezentować nowe miodowe piwo Braggot. To rodzaj piwa, które powstaje z połączenia słodu jęczmiennego i miodu. Charakteryzuje się bogatym, słodkim smakiem z wyraźnymi nutami miodowymi oraz goryczką, będąc połączeniem cech piwa i miodu. Jego historia sięga średniowiecza, a obecnie cieszy się rosnącym zainteresowaniem wśród miłośników piwnego rzemiosła.

Zarówno E.Wedel, jak i Soplica to marki o wieloletniej tradycji tworzenia produktów wysokiej jakości. Dlatego w tym roku zdecydowały się połączyć siły. Baryłki Soplica to praliny o charakterystycznym kształcie beczułki, wykonane z wedlowskiej czekolady deserowej. Każda z nich kryje półpłynne nadzienie dostępne w trzech owocowych smakach inspirowanych likierami Soplica: wiśniowym, porzeczkowym i pigwowym.

LUNTER

Słowacka marka tofu i produktów z tofu rozszerza swoją ofertę produktów roślinnych na polskim rynku. Niedawno w sklepach pojawiła się nowa linia produktów pod tą marką – dania gotowe z tofu LUNTER Quick & Easy. To roślinne alternatywy popularnych dań śniadaniowych czy obiadowych takich jak jajecznica, sos boloński, kaszanka czy gołąbki. Nowe produkty LUNTER są proste w przygotowaniu – wystarczy je podgrzać i można podawać.

PARTY!

Najnowsza propozycja od marki Hellena, z portfolio firmy Colian, to Oranżada Hellena Party o delikatnym smaku waty cukrowej. Zawierająca aż 20 proc. soku z owoców oraz wzbogacona dodatkową porcją bąbelków, doskonale wpisuje się w klimat celebracji wyjątkowych chwil i doniosłych momentów dla najmłodszych fanów marki.

Żubrówka Czarna

Zmienia swoje oblicze. Na sklepowych półkach pojawiła się w nowym opakowaniu ze złotymi zdobieniami, które tworzą idealny duet z czernią butelki, podkreślając jej wyjątkowość i unikalny smak. W limitowanej edycji pojawiła się również Żubrówka na bazie spirytusu żytniego – Żubrówka Gold. Obie butelki tworzą niezwykłą parę, która świetnie sprawdzi się, by celebrować niepowtarzalne okazje.

VEGE NOW

Delikatny aksamitny smak i receptura oparta jedynie na składnikach roślinnych – to wszystko znajduje się w nowej wegańskiej tabliczce VEGE NOW marki Wawel. Swój smak zawdzięcza wyłącznie paście z orzecha laskowego, który dodatkowo nadaje jej delikatną i przyjemnie rozpuszczającą się konsystencję. . To pierwsza tego typu tabliczka w asortymencie Wawel.

Kalendarium najważniejszych wydarzeń branżowych 23'

LUTY

Techmilk

300 uczestników z całej Polski przyjechało na Techmilk aby dyskutować o postępie technicznym w przetwórstwie mleka, 41 firm – dostawców technologii sponsorowało wydarzenie.

MARZEC

Liderzy Optymalizacji Produkcji

Niemal setka przedstawicieli przemysłu spożywczego spotkała się w Warszawie na bardzo pracowitym spotkaniu dotyczącym kierunków optymalizacji produkcji. Tematyka nawiązywała do najważniejszych wyzwań stojących przed sektorem.

Kierunek Mleczarstwo
(Forum Technologii Żywności)

Ponad 120 uczestników: producentów żywności, dostawców technologii oraz naukowców spotkało się w Grudziądzu, aby podyskutować o wyzwaniach i nowych technologiach. Nacisk tematyczny tegorocznej edycji położony był na opakowania, składniki żywności (w tym tłuszcze) oraz na silny trend vege.

KWIECIEŃ

Wiosenne Warsztaty Napojowe

Wiosenne Warsztaty Sokownicze i Napojowe w 2023 roku odbyły się w Gdańsku. Przedstawiciele wiodących zakładów produkcyjnych sektora napojowego przyjechali nad brzeg Bałtyku aby, jak co roku, podyskutować o trendach i technologiach. Obradom patronował browar Amber – zakład z 30-letnią tradycją warzenia doskonałych piw na Pomorzu.

Wiosenne Warsztaty Piwowarskie

Nadmorska edycja Wiosennych Warsztatów Napojowych z Browarem Amber w roli głównej cieszyła się wyjątkową frekwencją. 115 uczestników przyjechało do Gdańska aby posłuchać o rynku i nowych technologiach produkcji, surowcach i piwnej komunikacji. Obok browarników z największych polskich browarów siedzieli przedstawiciele rzemiosła i kraftu.

MAJ

Sympozjum KUPS

Ponad 250 uczestników sektora owocowo-warzywnego i sokowniczego wzięło udział w 24 edycji międzynarodowego sympozjum KUPS w Warszawie. Spotkanie było połączone z obchodami jubileuszu XXX-lecia Stowarzyszenia Krajowa Unia Producentów Soków.

CZERWIEC

Konferencja Foss

Ponad 170 uczestników przyjechało do Uniejowa, aby zobaczyć nowinki techniczne i posłuchać o nowych technologiach, pomagających przeprowadzać analizy inline. W obradach uczestniczyli przedstawiciele mleczarni, przemysłu paszowego i mięsnego a także goście z laboratoriów, świadczących usługi analityczne na terenie całej Polski.

Innodairy

29 edycja mleczarskiej konferencji organizowanej przez Katedrę Mleczarstwa i Zarządzania Jakością Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego odbyła się w Mrągowie. Sponsorzy i mleczarze dopisali: w trakcie trzydniowych obrad odbyło się 28 prezentacji tematycznych a swoją ofertę dla mleczarstwa zaprezentowało 29 firm-sponsorów.

Spotkanie odbyło się pod hasłem optymalizacji kosztów operacyjnych i większość prezentacji w mniejszym lub większym stopniu dotyczył tych obszarów.

WRZESIEŃ

Polski Kongres Browarniczy

Ponad 250 przedstawicieli branży: menadżerowie największych browarów w Polsce, liczna grupa piwowarów kraftowych oraz dostawcy technologii spotkało się na 13 edycji kongresu, tym razem w Łochowie.

Polski Kongres Napojowy

To impreza, która skupia się na nowych technologiach i integracji branży. Było sporo

o zmianach legislacyjnych dot. recyklingu i systemu kaucyjnego, rozwiązaniach redukujących koszty produkcji, napojach energetycznych, smakach i aromatach. X edycja była też okazją do podsumowań i podziękowań.

Forum Technologii Winiarskich

Pierwsza edycja specjalistycznego spotkania dotykającego rynku, trendów, jakości i technologii produkcji odbyła się w Kielcach. Było o etykietach, prowadzeniu małej winiarni, rozwoju segmentu proseco oraz o produkcji wina bezalkoholowego.

PAŹDZIERNIK

Polski Kongres Serowarski

To największe wydarzenie branżowe dedykowane serowarstwu odbyło się w tym roku w Żninie. Zjechała tu kadra menedżerska zakładów mleczarskich i przetwórczych, naukowcy, przedstawiciele agencji rządowych, dostawcy technologii oraz osoby związane z tą gałęzią gospodarki.

LISTOPAD

Forum Lodowe&Sweet

To konferencja inna niż wszystkie. Feria barw, zapachów, kolorów i smaków to nieodzowny element forum, które w tym roku odbyło się po raz 5. Technolodzy, szefowie jakości i kadra zarządzająca zakładów produkujących lody, słodycze i przekąski próbują nowych smaków, dyskutują o trendach, cenach i technologiach.

Pet Food Tech

Dynamiczna branża producentów karmy dla zwierząt towarzyszących nie miała dotąd w Polsce dedykowanego wydarzenia, skupiającego się na nowych technologiach i bezpieczeństwie produkcji. Było sporo o owadzim białku, suplementacji, wysokowydajnych maszynach produkcyjnych oraz legislacji.

Polskie akcenty na BrauBeviale

Cały szereg innowacji dla przemysłu rozlewniczego zaprezentowały setki wystawców z całego świata na targach Brau w Norymberdze. Nie zabrakło też polskich akcentów.

Stoisko Polish Hops (z doskonałą lokalizacją obok strefy dekorowania zwycięzców) cieszyło się doskonałą frekwencją przez cały targowy czas. W promocję polskiego chmielu na stoisku firmy mocno zaangażowani byli m.in. przedstawiciele browarów Lubrow, Recraft, Alchemik, Dziki Wschód i Miłosław. Spotkaliśmy również Michała Kopika, który z wielkim zaangażowaniem opowiadał, *że wszyscy mają już trochę dosyć amerykańskich chmieli, które są trochę na jedno kopyto. Mamy tu rynek na którym możemy podziałać.* I rzeczywiście, to działanie było widoczne. Cześć polskim chmielom!

Polską gwiazdą BrauBeviale 2023 był, naszym zdaniem, Marek Kamiński. Nie dość, że obsługiwał stoisko stowarzyszenia to jeszcze trzykrotnie prowadził prelekcje z prezentacjami na tzw. craft drinks area, gdzie opowiadał o specyfice polskich piw. Człowiek – instytucja. Tak na żywo opowiadał o aktywności na niemieckich targach: *Jesteśmy tu po to, aby promować polskie piwo. Tu jest szansa pokazać polskie piwa niemieckiemu rzemiosłu – polskie piwa na ich tle wyróżniają się kreatywnością i różnorodnością. Mam nadzieję, że w dalszej lub bliższej przyszłości nasze działania będą mieć przełożenie na zainteresowanie naszymi piwami. To nasza pierwsza aktywność na tych targach – badamy grunt i możliwości. Przywieźliśmy ze sobą ponad 700 litrów znakomitego trunku i raczej nic nie przywieziemy z powrotem do Polski.*

O szeregu rozwiązań z portfolio KHS opowiedział nam Dawid Jachimowicz. Najbardziej urzekł nas layout 3D: przy pomocy gogli 3D klient jest w stanie przejść całą linię i samodzielnie zdiagnozować wszelkie problemy. KHS jest pionierem w tej dziedzinie – przekonywał Jachimowicz

Bardzo serdecznie było na stoisku Eaton, gdzie spotkaliśmy przedstawicieli Van Pur oraz Brenntag

Na stoisku Fermentis również tętniło życie. Na zdjęciu Michał Saks (po lewej) przedstawia rozwiązania kolejnemu klientowi

Przy stoisku Krones spotkaliśmy Piotra Materka. Na zdjęciu z Olą Wojnarowską

Mnóstwo piwoszy i nie tylko zbierało się przy stanowisku Polskiego Stowarzyszenia Browarów Rzemieślniczych, gdzie można było bezpłatnie zakosztować próbek ciekawych piw

Do odwiedzenia pięknego stoiska Calvatis zachęcał serdecznie Jędrzej Gorczyński (na zdjęciu z kolegą Nikitą Satarev)

Marek Kamiński, złapany w biegu pomiędzy różnymi aktywnościami

Michał Kopik przed stoiskiem Polish Hops

Polskie piwa z niemieckimi medalami

Z przyjemnością wzięliśmy udział w dekoracji polskich browarów, które zdobyły statuetki na konkursie European Beer Star 2023. W kategorii Porter Bałtycki Wędzony z dyplomem wyjechał Browar Trzech Kumpli, w kategorii Grand Imperial Porter nagrodę zgarnął Browar Amber natomiast w całkowicie nowej kategorii Grodziskie triumfowały Browar Grodzisk oraz Browar Nieczajna. Brovarnia Gdańsk została z kolei wyróżniona w kategorii New-Style Lager.

Serdecznie gratulujemy, tym bardziej że, zgodnie ze starym piłkarskim zwyczajem, gol zdobyty na wyjeździe liczy się podwójnie!

reklama

JMR EUROPE
API HEAT TRANSFER

REMONTY WYMIENNIKÓW CIEPŁA SIGMA

SERWIS PŁYTOWYCH WYMIENNIKÓW CIEPŁA OFERUJE ...

- Zastosowanie oryginalnych i wysokojakościowych produktów dla większego bezpieczeństwa i dłuższego okresu eksploatacji w procesie produkcyjnym bezpośrednio u klienta.
- Krótkie okresy przestoju eksploatacyjnego dzięki krótkiemu okresowi cyklu pracy
- Dokładne sprawdzenie i ocena stanu płyt przez naszych specjalistów

jmr@ceti.pl +48 601 424 429

www.jmreurope.eu

Poznaj 39 medalistów!

Jedyny profesjonalny i otwarty dla wszystkich konkurs piwa w Polsce

W konkursie **Good Beer** jak co roku wzięły udział browary z całej Polski. Profesjonalni sędziowie wyłonili najlepszych i przyznali 39 medali w 16 kategoriach. Good Beer to otwarty konkurs, gdzie startować mogą wszyscy uczestnicy rynku a oceniają profesjonaliści: certyfikowani sędziowie piwni i eksperci zajmujący się zawodowo sensoryką piwa. To jedyny taki konkurs w Polsce.

Z dumą prezentujemy medalistów edycji 2023.

Jasny lager

1 **Złoty medal – Brofaktura**
za Kupieckie

2 **Srebrny medal – Grupa Żywiec**
za Żywiec Jasne Lekkie

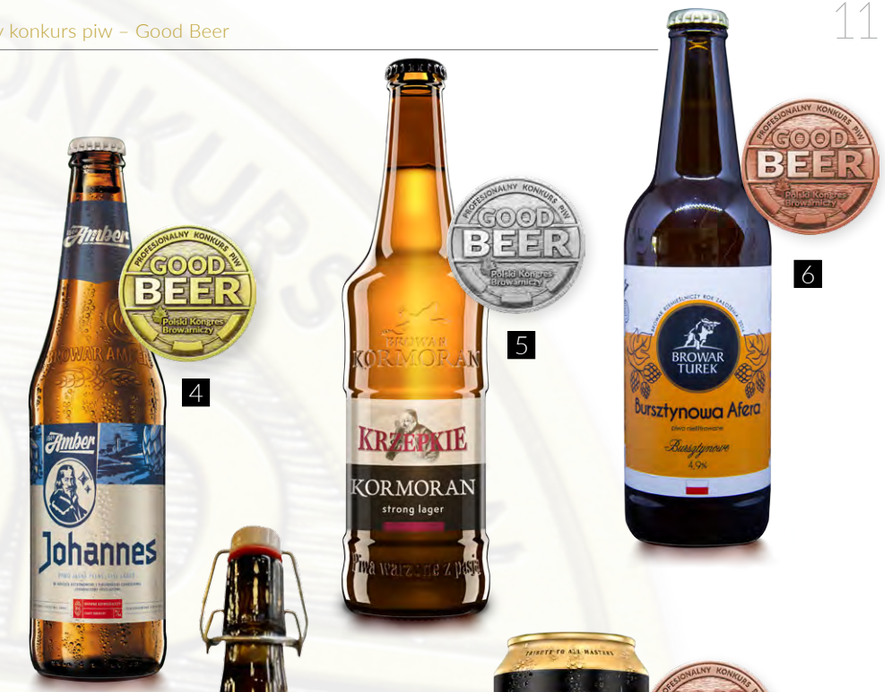
3 **Brązowy medal – Bielawska Wytwórnia Napojów**
za Sowie Marcowe

Jasny mocny lager

4 **Złoty medal – Browar Amber**
za Johannes

5 **Srebrny medal – Browar Kormoran**
za Krzepkie

6 **Brązowy medal – Browar Turek**
za piwo Bursztynowa Afera



Ciemny lager

7 **Złoty medal – Browar Piwnica Rajców**
za Marcowe Rajców

8 **Srebrny medal – nie przyznano**

9 **Brązowy medal – Van Pur**
za piwo Edelmeister Schwarzbier

Ciemny mocny lager

10 **Złoty medal – nie przyznano**

11 **Srebrny medal – Browar Amber**
za piwo Koźlak

12 **Brązowy medal – Perła – Browary Lubelskie**
za piwo Perła Koźlak

Porter Bałtycki

13 **Złoty medal**
– Browar Zamkowy
za Raciborskie Imperial Porter

14 **Srebrny medal**
– Kultowy Browar Staropolski
za Porter 180

15 **Brązowy medal**
– Browar Kormoran
za Porter Warmiński

Jasne Ale

16 **Złoty medal**
– Browar Gościszewo
za piwo Szeryf

17 **Srebrny medal**
– Browar Gościszewo
za piwo Sąsiad

18 **Brązowy medal**
– Browar Zamkowy
za Raciborskie Barley Wine

Ciemne Ale

19 **Złoty medal**
– Browar Gościszewo
za piwo Rzemiecha Coffee Stout

20 **Srebrny medal**
– Brofaktura
za Foreign Extra Stout

21 **Brązowy medal**
– Brofaktura
za piwo Black Jack

American Pale

22 **Złoty medal**
– nie przyznano

23 **Srebrny medal**
– Brovarnia Gdańsk
za Brovarnia IPA

24 **Brązowy medal**
– Browaru Gryfus
za piwo Sternik

American IPA

25 **Złoty medal**
– Browar Sady
za piwo Bohomazy

26 **Srebrny medal**
– Browar Gryfus
za piwo Gryfita

27 **Brązowy medal**
– Browar Dziki Wschód
za SAA

Speciality IPA

28 **Złoty medal**
– nie przyznano

29 **Srebrny medal**
– Brovarnia Gdańsk
za Black IPA

30 **Brązowy medal**
– Browar Sady
za piwo Tango Milonga

Belgijskie i francuskie Ale

31 **Złoty medal**
– Van Pur
za piwo Kumpel

32 **Srebrny medal**
– nie przyznano

33 **Brązowy medal**
– nie przyznano

Pszeniczne

34 **Złoty medal**
– Brovarnia Gdańsk
za Pszeniczne

35 **Srebrny medal**
– Browaru Jedlinka
za Hard Bock

36 **Brązowy medal**
– Browaru Podborze
za Witbier

Wild sour

37 **Złoty medal**
– nie przyznano

38 **Srebrny medal**
– Browar Sady
za Wysoczone

39 **Brązowy medal**
– nie przyznano

Wędzone

40 **Złoty medal**
– Browar Recraft
za Rauchbock

41 **Srebrny medal**
– Browar Sady
za Tymczasem z dymem

42 **Brązowy medal**
– nie przyznano

Aromatyzowane

43 **Złoty medal**
– Kultowy Browar Staropolski
za Anstadt Miodowe

44 **Srebrny medal**
– Browar Turek
za Tournee z gzubem wyprawa #2

45 **Brązowy medal**
– Browar Sady
za piwo Przy kominku

Bezalkoholowe

46 **Złoty medal**
– Browar Błonie
za Free IPA

47 **Srebrny medal**
– Browar Amber
za Bezalkoholowe IPA

48 **Brązowy medal**
– Browar Recraft
za Bezalkoholowa IPA

Konsumencki konkurs piw Piwne Akordy to wyjątkowa okazja do oceny piw przez ludzi z branży - konkretnie 250 przedstawicieli polskiego browarnictwa zgromadzonych na Polskim Kongresie Browarniczym. Spośród zgłoszonych piw wybrali te, które smakowały najlepiej. Zwycięzcy otrzymali medale, które są znakiem dobrego smaku i jakości produktu.

Jakie piwa smakują najbardziej?

Poniżej prezentujemy zwycięzców.

Owocowa Nuta

1 **Złoty medal dla Van Pur**
za piwo Łomża Radler 0,0 arbuz/truskawka

2 **Srebrny medal dla Browaru Amber**
za Marango

3 **Brązowy medal dla Kultowego Browaru Staropolskiego**
za Bestbir Kiwi

Inspirowane Alkoholami

4 **Złoty medal dla Van Pur**
za piwo Cortes Muscat

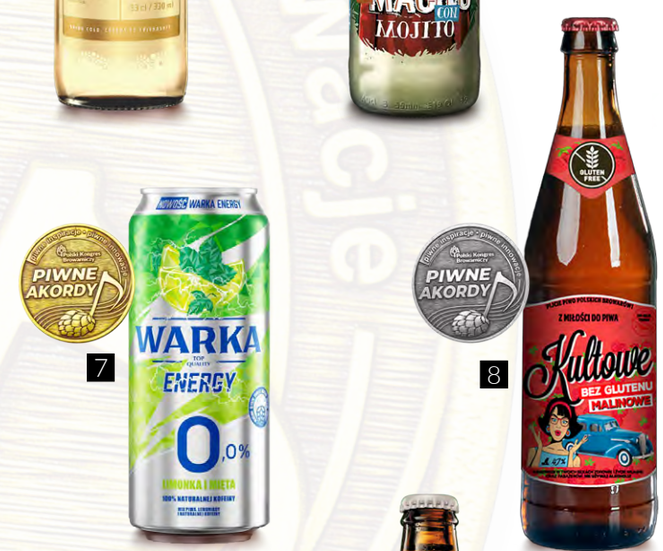
5 **Srebrny medal dla Browaru Głubczyce**
za El Macho con Mojito

6 **Brązowy medal dla Kultowego Browaru Staropolskiego**
za Porter Rum

Funkcjonalne

7 **Złoty medal dla Grupy Żywiec**
za Warka Energy Lime & Mint

8 **Srebrny medal dla Kultowego Browaru Staropolskiego**
za Kultowe bez glutenu malinowe



Bezalkoholowe

9 **Złoty medal dla Browaru Głubczyce**
za piwo Birella Lemon 0.0%

10 **Srebrny medal dla Browaru Amber**
za Bezalkoholowe IPA

11 **Brązowy medal dla Grupy Żywiec**
za Warka Ice Coffee Wanilia

Poznajcie Ekoinwestorów 2023

EKOKONKURS
WYDAWNICTWA BIKOTECH
2023

EKOinwestor
w Przemyśle Spożywczym

Celem konkursu „Ekoinwestor w przemyśle spożywczym" jest wyróżnienie zakładów produkcyjnych, które w sposób szczególny dbają o ochronę środowiska i przyszłość kolejnych pokoleń. Oceniają fachowcy, którzy biorą pod uwagę konkretne parametry takie jak wartość wdrożonej inwestycji [PLN], oszczędności energii [kWh/rok]; [GJ/rok], obniżenie emisji CO_2 [ton/rok] (Mg/rok) czy obniżenie zużycia wody [m^3/rok].

Tegoroczne jury obradowało w składzie:

- Prof. dr hab. Janusz Wojdalski – przewodniczący
- Prof. dr hab. Roman Niżnikowski
- Dr hab. inż. Bogdan Dróżdż
- Dr inż. Lech Maryniak

PATRONAT HONOROWY:

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

NARODOWY FUNDUSZ OCHRONY ŚRODOWISKA i GOSPODARKI WODNEJ

ORGANIZATOR

BIKO TECH WYDAWNICTWO

Laureaci edycji 2023:

- Hochland Polska za podczyszczalnię ścieków na terenie zakładu produkcyjnego w Węgrowie. Inwestycja, będąca elementem gospodarki obiegu zamkniętego, znacząco przyczynia się do zmniejszenia zużycia paliw kopalnych, wzrostu efektywności energetycznej oraz redukcji emisji zanieczyszczeń.
- SM Mlekovita za budowę niezależnej energetycznie fabryki biofermentacji przy zakładzie produkcyjnym SM Mlekovita w Wysokiem Mazowieckiem. Inwestycja, będąca obiektem biogospodarki, daje zakładowi produkcyjnemu niezależność energetyczną w procesie oczyszczania ścieków i zagospodarowywania odpadów. Zapewnia także bezpieczeństwo w zakresie gospodarki ściekowej i odpadowej. Inwestycja pozwoliła na oszczędności energii rzędu 12500 MWh rocznie.
- SM Mlekpol za budowę biogazowni z kogeneracją 1,2 MW w Grajewie. Inwestycja pozwoliła na zmniejszenie zużycia energii o 254 216 GJ/rok.
- Coca-Cola HBC Polska za całościowy projekt poprawy efektywności energetycznej w zakładzie w Radzyminie, polegający na wymianie kotła wodnego, automatyzacji kolektora wody gorącej oraz instalacji centralnego sterowania dla agregatów, pozwalający na oszczędności energii 1319 MWh/rok i obniżający emisję dwutlenku węgla o 184 ton rocznie
- Arcyksiążęcy Browar w Żywcu za wieżę chłodniczą (montaż zbiornika gorącej wody powrotnej na instalacji CIP dla warzelni) dającą oszczędność energii 200 MWh/rok przy 5 mln hektolitrów rocznej produkcji (0,04 kWh/hektolitr piwa)
- Krynica Vitamin za izolację termiczną dachu. Inwestycja przy stosunkowo niewielkim nakładzie poniesionych kosztów pozwoliła na oszczędności energii rzędu 1030 MWh rocznie.
- OSM Siedlce za instalację odzysku ciepła z serwatki. Inwestycja dała zakładowi produkcyjnemu oszczędności energii ponad 1856 MWh rocznie.

Serdecznie gratulujemy dobrze przeprowadzonych inwestycji oraz osiągniętego efektu.

Słodycze marek własnych z medalami Good Sweet!

KONKURS SŁODKICH RARYTASÓW GOOD SWEET

Niezależni eksperci, niezależnie od siebie, ocenili słodkie przysmaki zgłoszone do konkursu Good Sweet Marka Własna. Skupiali się przede wszystkim na smaku, składzie, konsystencji i opakowaniu. Poznajcie słodkich medalistów!

Kategoria Na prezent

1 **Złoty medal dla POLOmarket sp. z o.o.**
za Conchador Rajska Pokusa mleczko
o smaku kokosowym z wiórkami kokosowymi

1

Kategoria Five o'clock

2 **Brązowy medal dla POLOmarket sp. z o.o.**
za Conchador wiśnia w czekoladzie

3 **Srebrny medal dla KPH Społem**
za Biszkopty z galaretką
o smaku pomarańczowym w czekoladzie

4 **Złoty medal dla ALDI sp. z o.o.**
za Precle z masłem, Biscotto, 25% masła

2

3

4

Kategoria Małe co nieco

5 **Brązowy medal dla POLOmarket sp. z o.o.**
za Conchador marcepan szlachetny w ciemnej czekoladzie

6 **Srebrny medal dla POLOmarket sp. z o.o.**
za Mleczna Polana krówki mleczne na wypasie
z dodatkiem masła

7 **Złoty medal dla ALDI sp. z o.o.**
za Czekoladę mleczną z całymi
orzechami laskowymi, Chateau

5

7

6

Największe wyzwania w produkcji karmy dla pupili

– relacja z konferencji Pet Food Tech

150 uczestników zgromadziła pierwsza edycja konferencji Pet Food Tech, poświęcona nowym technologiom w produkcji karmy dla zwierząt towarzyszących. Wydarzenie zorganizowało Wydawnictwo Bikotech.

Psy i koty jak dzieci

Młodzi Europejczycy często wolą mieć szczeniaka niż dziecko, co napędza rynek pet food. W Polsce jest 8 milionów psów, 7 milionów kotów i 7 milionów dzieci do 17 roku życia a w krajowych rankingach wielkości sprzedaży kategoria pet food notowana jest wyżej niż whisky czy czekolada.

Rośnie ilość karmy sprzedawanej na promocjach oraz online. Polacy chętnie przerzucają się na marki własne – kategoria marka własna rośnie dwukrotnie szybciej niż brendowa. 43% wszystkich karm sprzedawanych w kanałach monitorowanych przez Nielsena stanowią marki własne. Większość karm dla kotów sprzedaje się w tzw. pouchach, natomiast karma dla psów najlepiej sprzedaje się w dużych opakowaniach. Prelegentki zwróciły uwagę na rosnący trend humanizacji w karmach dla zwierząt towarzyszących oraz omówiły trendy w markach własnych, m.in. miksy witamin i minerałów, które można dodać do gotowej karmy. Wszystkie dane pochodzą z prezentacji Katarzyny Reizer oraz Barbary Śliwy z Nielsen.

Obradom towarzyszyła strefa stoisk, gdzie można było porozmawiać o najnowszych technologiach produkcji w branży pet food

Owady jako surowiec

Wszystko co nowe to stare, bo wiele gatunków psowatych zjada owady. Jadalnych gatunków owadów mamy aż 2 tysiące, stanowią one ok 6% jadłospisu dzikich kotów.

Owady zmieniają grę – wiemy jak je zabić żeby to nie było traumatyczne, również dla pracowników. Praca na hodowli jest wręcz medytacyjna. W dalszej perspektywie chcielibyśmy również produkować na jedzenie dla ludzi i mącznik młynarek jest to tego idealny – zapewniał Wojciech Zahaczewski z firmy OVAD. Zebrani dowiedzieli się że wiele podmiotów chce produkować z insektów: przeszkodą jest cena i skala fabryk.

Damian Józefiak z Hipromine zajął się z kolei działaniami immunostymulującymi i przeciwzapalnymi oraz hepatoregulującymi białek z owadów. Omówił wartość funkcjonalną, pokarmową oraz strawność białka z owadów czarnej muchy. *Aminy biogenne to jest gruby temat – u nas cały proces trwa 6 minut, nie ma czasu na powstanie amin* – zapewniał Józefiak. Hipromine stawia największą fabrykę owadziego białka w naszej części Europy.

Iwona Płodzich-Hennig z kancelarii FGGH IP przeprowadziła zebranych przez światowe zgłoszenia patentowe metod produkcji owadziego białka. Omówiła też ciekawe wynalazki na bazie owadziego białka. *Na rynku będzie coraz ciaśniej i warto się zabezpieczyć aby nie naruszyć czyichś patentów* – podsumowała Płodzich-Hennig.

Nowe technologie

Damian Isztwan z firmy Optiflow zaprezentował szeroki zakres urządzeń i linii procesowych do produkcji karmy. Sercem większości linii jest mikser, wyposażony, w zależności od potrzeb w dodatkowe urządzenia czy zbiorniki zasypowe. Dzięki urządzeniom Optiflow można uniknąć tworzenia się w produkcie gotowym tzw. rybich oczu. *Naszą misją jest wspieranie firm, dostarczając im wiedzę, urządzenia i serwis* – podsumował Isztwan. Firma Optiflow występowała na konferencji w roli sponsora generalnego.

Enzymy pozyskiwane z bakterii i grzybów mogą być drogą do uzyskania zdrowej karmy. Pomagają one zagospodarować odpady mięsne i inne białka oraz do zera oczyścić kości. Dzięki proteazom możemy poprawić smakowitość karmy albo zapobiec gorzkim posmakom. Do zastosowania enzymów Novozymes zachęcał Paweł Witak z Univar.

Całkowitą nowość – rotoklaw, czyli ruchomy autoklaw przedstawił Andrzej Bartczak z firmy SPOMASZ Pleszew. Sterylizator rotacyjny powstał w odpowiedzi na liczne sygnały z rynku, jego cechą charakterystyczną jest obracający się wewnątrz bęben. Dzięki innowacji skrócił się czas sterylizacji

Wszystko co nowe to stare, bo wiele gatunków psowatych zjada owady. Jadalnych gatunków owadów mamy aż 2 tysiące, stanowią one ok 6% jadłospisu dzikich kotów

i rozwiązano wiele dotychczasowych niedogodności np. przypalanie przy ściankach czy zbrylanie produktu. Rotoklaw może również sterylizować słoiki do góry dnem, wchodząc w tryb delikatnej kołyski. Firma pracuje również nad automatycznym załadunkiem i rozładunkiem koszy.

Z kolei Tomasz Bujanowski zaprezentował zestaw opakowań dla branży pet food oferowanych przez firmę PAK. Zachęcał także do współpracy z ich studiem kreatywnym, które może pomóc wejść na rynek.

Możemy was wesprzeć na przyjęciu towaru, na produkcji i przetwarzaniu, kontroli wagowej, wizyjnej, rentgenowskiej a także kontroli jakości. Mamy w ofercie wysokowydajne automaty etykietujące do 120 paczek na minutę - z dużym zaangażowaniem opowiadał Krzysztof Głuch z firmy Bizerba. Wagi kontrolne Bizerby są w stanie sprawdzić 500 puszek na minutę pod kątem właściwej wagi.

Michał Gzylewski z firmy Foss przedstawił zebranym analizator NIRS w procesie kontroli produkcji mokrej i suchej karmy. Dużo uwagi poświęcił analizie mykotoksyn. Mykotoksyny były także głównym tematem prelekcji Macieja Bąkowskiego z Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

Łukasz Wołoszyn z Endress+Hauser zapewniał zebranych że do większości miejsc w Polsce serwis firmy jest w stanie dojechać maksymalnie w ciągu 3 godzin. Przedstawił koncepcję monitoringu mediów oraz omówił jakość pary nasyconej i kosztów stosowania pary niskiej jakości.

Firma Spolex specjalizuje się w komplementacji urządzeń do mokrej karmy, napełnianiu oraz sterylizacji. Mariusz Kłosiński oraz Rafał Węgrzynowski omówili właściwości tunelu parowego oraz możliwości produkcji kilku karm równolegle na kilku ekstruderach. Zachęcali do zastosowani specjalnej krajalnicy, gdzie noże zamieszczone są na jednym wale – im szybciej kręcimy – cząstki są coraz mniejsze. Ich urządzenia, dzięki odpowiedniemu wyciskaniu pasków emulsji poprzez matryce mogą uzyskać cząstki regularne lub nieregularne – wszystko z jednego tunelu.

Maciej Żuk z firmy Frizo stwierdził, że branża pet food przoduje jeśli chodzi o maksymalizację oszczędności energetycznej i wykorzystanie wszystkich źródeł ciepła odpadowego. Omówił możliwe odzyski ciepła z chłodnictwa oraz odzysk powietrza ze sprężarek powietrznych. *Przyszłość rozwiązań energooszczędnych to eliminacja pary, chillery i pompy ciepła na czynnikach naturalnych* – podsumował Żuk.

Andrzej Nazarenko z firmy Ola PPHU opowiedział o produkcji karmy w małych ilościach. Zakłady mięsne płacą za utylizację odpadów mięsnych, tymczasem na specjalnym ekstruderze, tzw. mięśniaku można zarobić. My zajmujemy się minimalizacją pracy człowieka – zapewniał Nazarenko, który w 2023 roku sprzedał już kilka takich urządzeń do zakładów mięsnych.

Jakość karmy a potrzeby żywieniowe pupili

Jaka powinna być karma, aby lekarz weterynarii polecał ją swoim pacjentom – o tym w dynamicznych prezentacjach opowiadały przedstawicielki Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie: Justyna Wojtaś oraz Aleksandra Garbiec.

O dobrym kolagenie o helikalnej strukturze, pozyskiwanym z poroża polskich jeleni, opowiadali Maciej Gaca oraz Kamila Grzywacz. Firma TNC Pets opracowała rzetelną metodę izolacji kolgenu z poroża i oferuje teraz gryzaki dla psów z tym suplementem. Zrzucone poroża pozyskiwane są z polskich lasów.

Prawo i legislacja

Patryk Kalinowski z firmy Food Law Centrum Prawa Żywnościowego w swojej prezentacji podjął szereg wyzwań związanych z etykietą, m.in. obowiązkowe oznakowanie wskazujące na sposób selektywnego zbierania odpadów opakowaniowych. Wyzwaniem może być tu etykieta produktu produkowanego na wiele rynków. *Pet food to wyjątkowo trudny rynek w zakresie znakowania* – podsumował Kalinowski.

Bezy i zezy – ważne również w sektorze pet

Eliza Iwaniszyn z Fairlegal jako główne trendy kontroli wskazała znakowanie opakowań, znakowanie towaru sprzedawanego luzem, tzw. „bezy" (np. bez antybiotyków) i „zezy" (np. z zawartością mięsa wołowego), suplementy dla zwierząt, niezadeklarowane składniki, produkty znakowane znakami jakości, znakowanie eko, oświadczenia dot. opakowań, zmowy cenowe i ustalanie cen sprzedaży, wymiana informacji między konkurentami.

CEMIS TECH

CEMIS-TECH Sp. z o.o. wyłączny przedstawiciel handlowy i serwisowy firmy CEM Corp. w Polsce

Oferuje systemy do:
- szybkiej analizy suchej masy
- szybkiej analizy zawartości tłuszczu zgodnie z metodą referencyjną ISO 16756
- szybkiej analizy zawartości białka
- szybkiej analizy zawartości popiołu w żywności

CEMIS-TECH Sp. z o.o.
ul. Ludwika Rydygiera 8/24/1015
01-793 Warszawa
cemis@cemis.tech, tel. +48 4124913

www.cemis.tech

Kogo od sukcesu dzieli tylko krok?

konkurs innowacji i nowych technologii dla przemysłu spożywczego

Zespoły ekspertów – praktyków oceniły aplikacje poprawiające proces, podnoszące jakość lub wprowadzające innowacje. To była pracowita jesień, ale dziś możemy przedstawić Państwu laureatów. Serdecznie dziękujemy zespołom ekspertów za rzetelne oceny. Zwycięzcom gratulujemy.

Krok do sukcesu 2023:

w branży mleczarskiej

Skład kapituły:
- Monika Dajnowiec – Polmlek,
- Cezary Szymaniak – Hochland,
- Michał Olkowski – Bel

Laureaci edycji 2023:
- Wyróżnienie za Daniatech – Process Master dla Optiflow
- Wyróżnienie za SUM Guard dla SUM Poland
- Wyróżnienie za Cryovac SVS45 dla SealedAir
- Wyróżnienie za prasę kasetową Kalt dla PHIMAR.

Grand Prix dla Foss za Pro Foss 2

Wyróżnienia i statuetkę laureaci otrzymali na Gali Serowarskiej XII Polskiego Kongresu Serowarskiego w Żninie.

w branży napojowej

Skład kapituły:
- Jerzy Urbański – Sokpol,
- Szymon Matulka – CCHBC,
- Piotr Polański – Ustronianka

Laureaci edycji 2023:
- Wyróżnienie za AD CleanFlake dla Avery Dennison
- Wyróżnienie za SUM Guard dla SUM Poland
- Wyróżnienie za test Gene-up Pro ACB dla Biomerieux.

Grand Prix dla Balluff za Guided Changeover Solution

Wyróżnienia i statuetkę laureaci otrzymali na Gali Napojowej X Polskiego Kongresu Napojowego w Kielcach.

w branży browarniczej

Skład kapituły:
- Beata Wilusz – Van Pur,
- Krzysztof Grodny – Carlsberg,
- Gregor Palka – Kompania Piwowarska

Laureaci edycji 2023:
- Wyróżnienie za Guided Changeover Solution dla Balluff
- Wyróżnienie za Veriflow dla Biomerieux
- Wyróżnienie za Projekt Ekstrakty dla Biochem – Art
- Wyróżnienie za Sterylizator Opakowań dla Claranor.

Grand Prix dla Endress+Hauser za Monitor fermentacji QWX43

Wyróżnienia i statuetkę laureaci otrzymali na Gali Piwowarskiej XIII Polskiego Kongresu Browarniczego w Łochowie.

Mleczarstwo wobec nowych wyzwań

3 cytaty

Zmiany, jakie będą musiały zajść w sektorze mleczarskim, zarówno na poziomie gospodarstw rolnych prowadzących chów krów mlecznych, jak i mleczarni i zakładów przetwórczych wymuszają także inne czynniki, w tym zmieniające się preferencje konsumentów czy wzrastający poziom empatii w stosunku do zwierząt hodowlanych

– Prof. Zbigniew Karaczun z SGGW i prof. Jacek Walczak

Dostrzega się także brak systemowego podejścia do prowadzenia długofalowej polityki rozwoju nie tylko w rolnictwie, ale w całej gospodarce. Wszystko to sprawia, że podmioty funkcjonujące w sektorze mlecznym mają problemy nie tylko z przyjęciem długofalowej strategii rozwoju, ale nawet działalność w krótkiej perspektywie czasu staje się w tych warunkach dużym wyzwaniem

– dr Karolina Babuchowska z Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie

W naszej wizji, mleczarstwo w 2030 roku to branża wysoce konkurencyjna nie tylko pod względem jakości i rozmiaru produkcji, ale także spełniania wymogów unijnych związanych ze zrównoważonym rozwojem. Będziemy dążyć do tego, aby w ciągu następnych sześciu lat wypracowano i wdrożono taki model produkcji i przetwórstwa mleka, który łączy cele ekonomiczne i jakościowe z wymogami środowiskowymi oraz dbałością o etyczną stronę prowadzenia biznesu

– Marcin Hydzik, prezes zarządu Związku Polskich Przetwórców Mleka (ZPPM)

7 postulatów mleczarzy

Nie ulega wątpliwości, że polski sektor mleczarski musi przygotować się na nadchodzące wyzwania w związku ze zmianami klimatycznymi oraz dążeniem do większego zrównoważenia w produkcji mleka i jego przetworów. ZPPM w imieniu branży mleczarskiej postuluje o:

1. stworzenie krajowej platformy porozumiewawczej „od pola do stołu" poświęconej dialogowi na temat rozwoju branży produkcji i przetwórstwa mleka w kontekście wyzwań społecznych, środowiskowych i ekonomicznych
2. przygotowanie Krajowego Programu - Mapy Drogowej Transformacji Mleczarstwa na rzecz Zrównoważonego Rozwoju obejmującego całokształt działalności mleczarskiej
3. stworzenie i wdrożenie instrumentów zachęcających i ułatwiających transformację w kierunku zrównoważonej produkcji i przetwórstwa mleka, poprzez wypracowanie narzędzi/przewodników realizacji zadań Mapy Drogowej Transformacji
4. stworzenie Funduszu Transformacji Polskiego Mleczarstwa w celu wsparcia przetwórców mleka
5. zacieśnienie procesu konsultacji przedstawicieli Rządu RP z branżą przetwórstwa mleka
6. podniesienie efektywności ekonomicznej gospodarstw poprzez stworzenie modelu biznesowego zrównoważonego gospodarstwa
7. wzmocnienie współpracy mleczarstwa z polskimi uczelniami i środowiskiem naukowym w obszarze zrównoważonego rozwoju w branży mleczarskiej

Trepko

Worldwide supplier of filling/packaging machines

AUTOMATY DO PAKOWANIA W PRZEMYŚLE MLECZARSKIM

- ✓ UNIWERSALNOŚĆ
- ✓ INDYWIDUALNOŚĆ
- ✓ NIEZAWODNOŚĆ
- ✓ BEZPIECZEŃSTWO
- ✓ KOMPLEKSOWOŚĆ

TREPKO S.A. ul. Roosevelta 116, 62-200 Gniezno tel. 48 61 426 50 41, fax: +48 61 426 50 18