



Redakcja i administracja
Smakovity Kurier
Dział Marketingu
A&V Investment SKA

Walerego Sławka 3a
30-633 Kraków
redakcja@smakovitykurier.pl

www.smakovitykurier.pl

Nakład: 2000 egzemplarzy

SMAKOVITY KURIER

BEZPŁATNY MAGAZYN ILUSTROWANY

Nr 6/2014

WYDANIE WIOSENNO-LETNIE

rok dwa tysiące czternasty



SKARB REGIONÓW odkryte na nowo

Grupa Marketingu Regis wraz z Tesco opracowała nowy koncept produktowy w ramach marki własnej w grupie wędlin.

Cele stawiane przed projektem:

- wyróżnienie się na tle konkurencji PL i NB,
- wzmocnienie świadomości marki własnej,
- wykreowanie produktów mających charakter,
- zbudowanie lojalności konsumenta.

Cały proces badawczy oraz prace marketingowo-technologiczne prowadzone przez Regis zostały tak zaplanowane, by powyższe cele wyznaczały kierunek prac poszczególnych etapów.

Tradycja i naturalność

Na bazie naszych analiz postanowiliśmy wzbogacić obecną markę Tesco – „Polskie Wędliny” – o produkty, które swoją historią i charakterem związane są z Polską i oczekiwanym przez finalnego konsumenta regionalizmem. Wynikiem naszych wspólnych prac jest linia SKARB REGIONÓW, czyli odkryte na nowo regionalne wędliny w tradycyjnym wydaniu.

Więcej – str. 5

STUDIUM KONSUMENCKIE

– relacje pomiędzy płcią i wiekiem a sposobem robienia zakupów produktów spożywczych – wędlin.



Celem naszych pomiarów było zbadanie korelacji między płcią, miejscem zamieszkania, wiekiem, funkcją pełnioną w rodzinie i sytuacją materialną a sposobem robienia zakupów artykułów wędliniarskich, wrażliwością na promocje, przywiązaniem do marek wędlin, miejscem ich zakupu, wyborem konkretnego asortymentu oraz pozyskiwaniem informacji o markach i produktach.

Więcej – str. 7

TECHNOLOGIA PRZETWÓRSTWA WĘDLIN DAWNIEJ A DZIŚ

W ostatnim czasie obserwuje się duże zainteresowanie zakładów przetwórstwa mięsnego produktami tradycyjnymi wykonanymi według dawnych, oryginalnych receptur. Postaramy się odszukać takie przepisy i odtworzyć je w dzisiejszych warunkach technologicznych. W ten sposób powstała m.in. seria wyrobów tradycyjnych o nazwie „Skarby Regionów”, będąca w ofercie sieci sklepów TESCO.

str. 3

OPRACOWYWANIE NOWYCH PRODUKTÓW A OCZEKIWANIA KONSUMENTÓW

Wprowadzenie całkowicie nowego produktu żywnościowego na rynek jest niezmiernie trudne i zdarza się rzadko. Większość nowych produktów powstaje w wyniku kombinacji wybranych zabiegów technologicznych i modyfikacji recepturowych.

str. 6

POLSKIE MIĘSO I WĘDLINY W HANDLU ZAGRANICZNYM

Na handel żywcem, przetworami oraz mięsem drobiowym, wołowym i wieprzowym wpływa szereg czynników. Do najważniejszych z nich zaliczyć można zasoby naturalne determinujące wielkość produkcji poszczególnych rodzajów mięsa, koszty transportu, infrastruktura, konkurencyjność oraz politykę handlową państw, w tym kursy walut.

str. 10

HISTORIA

rzeźnictwa i wędliniarstwa w Polsce

Mięso od zawsze było jedną z podstawowych grup żywności. Jego wartość jest określona ilością zawartego w nim białka, a także tłuszczu, który również był bardzo ceniony. Dziś wiemy, że ten pierwszy składnik jest niezastąpionym budulcem, a drugi źródłem energii.

Początkowo pozyskiwano je z upolowanych zwierząt. Dopiero w III tysiącleciu p.n.e. rozpoczęto na ziemiach polskich uprawy rolne i podjęto hodowlę zwierząt gospodarskich, które później stały się przedmiotem handlu lub wymiany. Z tego punktu widzenia rozwój gospodarki mięsnej można podzielić na dwa okresy:

- okres gospodarki naturalnej,
- okres gospodarki towarowej.
- Pierwszy ginie w mrokach dziejowych, drugi, trwający do dziś, jest częścią historii nowożytnej.
- Z punktu widzenia organizacji gospodarki mięsnej można wyróżnić trzy fazy rozwojowe:
- okres przedcechowy – do 1175 r.,
- okres przetworzenia z typową organizacją cechów (lata 1175-1912),
- okres rozwoju przemysłu mięsnego, dzielący się na dwa podokresy, tj. lata 1912-1945 (dominacja rzemiosła) i po roku 1945 (przewaga przemysłu).

Przełom technologiczny i działalność cechów

Dawne wyposażenie rzeźni cechowych i warunki higieniczne uboju oraz przetwarzania daleko odbiegały od dzisiejszych wymogów. Urzędowy oryginał inwentarza poznańskiej rzeźni cechowej z 1889 r. podawał następujące pozycje: dwa koryta do oparzania świń (tusze świńskich), trzy niosidła wody, dwa kotły do podgrzewania wody, osiem wind przyściennych z łańcuchami do pionizacji tusz, dwa stoły, dwie siekiery i dwie łopaty. Niedostatki w zakresie higieny były spowodowane brakiem ujęć wodnych. W 1924 r. dwie rzeźnie publiczne w województwie nowogrodzkim, a po jednej w poleskim i wołyńskim były zaopatrzone w wodę wodociągową. Do XIX w. procentowy udział trzody chlewnej był mniejszy niż obecnie, a stan ten zmienił się wskutek rozpowszechnienia się uprawy ziemniaków i buraków ćwikłowych. Koniec XIX w. to początek powstania dużych rzeźni miejskich, których zaistnienie było możliwe dzięki wynalezieniu chłodziarki sprężynowej. Do budowy takich zakładów, przyczynił się ogromny postęp nauki w zakresie dziedzin przyrodniczych, technicznych oraz udogodnień w zakresie techniki i technologii przetwarzania surowców mięsnych.

Na uwagę zasługują następujące wynalazki:

- 1810 r. – termiczne utrwalanie żywności,
- 1818 r. – puszka z blachy ocynkowanej,
- 1820 r. – pierwsza wytwórnia konserw,
- 1855 r. – peklowanie dotętnicze,
- 1865 r. – sztuczne osłonki,
- 1868 r. – puszka z blachy lakierowanej białej,
- 1874 r. – autoklaw parowy,
- 1878 r. – początek nowoczesnej higieny mięsa,
- 1902 r. – elektryczne oszalaianie zwierząt,
- 1905 r. – zastosowanie azotanu do peklowania.

Istotnym faktem w rozwoju przemysłu mięsnego było wprowadzenie na przełomie XIX i XX w. weterynaryjnej inspekcji sanitarnej opartej na zasadach naukowych, co miało wpływ na ogólny poziom higieny oraz zapewniało większe bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów. W tym czasie wzrosło zapotrzebowanie na wędliny, dzięki czemu zwiększyła się produkcja maszyn dla przemysłu mięsnego. W wyniku rozbudowy



miast, jatki jako miejsce sprzedaży mięsa zaczęły być rugowane przez powstające sklepy. Rozwój rzeźni miejskich na przełomie XIX i XX w. nie spowodował zmniejszenia, a nawet wzrostu zainteresowania cechami rzeźnickimi. Ich działalność do XIX w. opierała się na statutach własnych, które w różnych miastach w różnym stopniu różniły się od siebie. Po tym okresie cechem kierował sześciuosobowy zarząd, tj. starszy, podstarszy, skarbnik, sekretarz i dwóch członków. Starszy cechu, a później zarząd, był wybierany przez walne zgromadzenie. Finanse opierały się głównie na opłatach z jatek – 32% i wstępnego – 23%. Insigniami cechów były skrzynie cechowe, w których przechowywano ważne dokumenty, takie jak: akt założenia cechu, statut, dyplomy, łańcuch i budygan (berło) oraz sztandary i pieczęcie.

Lata 1914-1918

W okresie I Wojny Światowej przemysł mięsny, jak wszystko na ziemiach polskich, został znacznie zniszczony. Ucierpiał głównie inwentarz żywy. Przeciętne ubytki pogłowia świń wyniosły 50%, a w niektórych województwach południowych 65%. Po odzyskaniu niepodległości Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych podjęło szereg istotnych działań na rzecz rozwoju hodowli. Powołane Izby Rolnicze w każdym województwie angażowały inspektorów hodowlanych do organizowania kół hodowców, pokazów i wystaw hodowlanych, a także do instruowania w zakresie racjonalnej hodowli. Ponadto ministerstwo opracowało plan rejonizacji hodowli poszczególnych gatunków i ras zwierząt rzeźnych. Związek Izb Rolniczych popierał eksport mięsa i jego

wyrobów, a przy jego udziale powstał Polski Związek Eksporterów Bekonu i Artykułów Zwierzęcych. W wyniku tego Polska stała się liczącym producentem i eksporterem bekonu (do Anglii) i szynki (zwłaszcza do USA). Powstające bekoniarnie – pierwsza w Czerniewicach w 1912 r. – powodowały rozwój trzody chlewnej i jej uszlachetnienie. Polepszyła się jakość żywca bekonowego i szynkowego dzięki zapewnieniu przez bekoniarnie instruktażu w zakresie doboru materiału hodowlanego, zasad żywienia i postępowania ze zwierzętami rzeźnymi.

Okres międzywojenny

Wielkim problemem międzywojennego przemysłu mięsnego był niedostatek w zakresie chłodnictwa. W 1914 r. w całym kraju były jedynie 232 instalacje chłodnicze o wydajności 84 MJ, a w 1931 r. 312 o wydajności 104 MJ. Przemysł dysponował także 110 instalacjami o mocy ok. 26 MJ oraz posiadał tylko dwie chłodnie eksportowe – w Kielcach i w Gdyni, dysponując łańcuchem 6% potencjału krajowego. Przed I Wojną Światową eksport obejmował w zasadzie żywca rzeźny z zaboru austriackiego i pruskiego. Łącznie oba zabory wywoziły ponad 1,5 mln sztuk trzody, co było na ówczesne czasy bardzo dużo. Po wojnie dużą dynamikę eksportu uzyskał bekon, który w 1938 r. stanowił 17,5% angielskiego importu, za który polscy producenci otrzymywali cenę o 40% wyższą niż na rynku krajowym. Spadał eksport trzody żywej – z 1,28 mln sztuk w 1928 r. do 151 tys. sztuk w 1935 r. Wzrastał eksport wędlin i szynki – od zaledwie 209 ton w 1921 r. do ok. 8 tys. ton w roku 1931. Międzywojenny przemysł mięsny

w sensie własnościowym był trójsektorowy, tj. prywatny (spółki), spółdzielczy i państwowy. W strukturze własnościowej dominował kapitał prywatny – w 1938 r. było to 87%, przy czym zdecydowanie przeważał w rzemiośle rzeźnicko-wędliniarskim. Tuż przed II Wojną Światową było ponad 45 tys. warsztatów rzemieślniczych, w których pracowało ok. 300 tys. pracowników. Warsztaty te posiadały własne sklepy, więc były całkowicie samodzielne. Wraz z rozwojem tego sektora powstawały cechy rzeźnicko-wędliniarskie, do których przynależność była dobrowolna. Szacunkowo ilość cechów w Polsce międzywojennej wynosiła ok. 500. Rzemiosło było zainteresowane doksztalcaniem uczniów, które miało miejsce w jednozawodowych szkołach doksztalcających lub przybudówkach szkół podstawowych, w wymiarze 6-8 godzin. Niektóre cechy, np. w Poznaniu, posiadały własne szkoły doksztalcające. Poziom wiedzy wpłynął na jakość produkowanych wyrobów, co dało o sobie znać w bardzo dobrej jakości polskiej szynki pasteryzowanej, która była synonimem jakości, tak jak ser szwajcarski czy koniak francuski.

W 1921 r. z inicjatywy Cechu Rzeźników w Poznaniu odbył się konstytucyjny zjazd Polskiego Związku Cechów Rzeźnickich i Wędliniarskich z siedzibą w Poznaniu – była to ponadcechowa organizacja zawodowa. Do zadań związku należały:

- opieka zawodowa nad wszystkimi cechami w kraju, a tym samym nad ich członkami,
- reprezentowanie wobec władz państwowych i terytorialnych,
- zakładanie i popieranie rozwoju organizacji zawodowych przyczyniających się do poprawy poziomu oświaty zawodowej oraz efektywności produkcji,
- pozyskiwanie krajowych i zagranicznych rynków zbytu dla wyrobów reprezentowanego rzemiosła.

**Istotnym faktem
w rozwoju przemysłu
mięsnego było
wprowadzenie na
przełomie XIX i XX w.
weterynaryjnej inspekcji
sanitarnej opartej na
zasadach naukowych.**

Okres międzywojenny to ilościowy wzrost rzeźni i przetwórnictwa spółdzielczego. Pierwsze lata po odzyskaniu niepodległości to odbudowa hodowli. W pierwszym etapie rozwoju przemysłu mięsnego dominował bekon, który stał się polskim tradycyjnym artykułem eksportowanym na rynek angielski. Bekoniarnie rozwijały również produkcję wędlin i innych produktów z przeznaczeniem na rynek krajowy. Na skutek kontyngentowania eksportu bekonu producenci byli zmuszeni szukać innych odbiorców. W roku 1932 rząd Stanów Zjednoczonych uznał polskie przepisy weterynaryjne

ne za zgodne z amerykańskimi, dzięki czemu otwierał się rynek dla polskiej szynki w puszcze. W 1934 r. rząd polski wprowadził nowe przepisy celne korzystne dla producentów należących do Polskiego Związku Eksporterów Bekon i Produktów Zwierzęcych, co zaowocowało powstaniem nowych fabryk szynek, przetwórci konserw mięsnych i smalcu.

Lata 1939-1949

II Wojna Światowa spowodowała w gospodarce mięsnej straty niepowetowane. Okupant traktował zdobyte ziemie polskie jako bazę żywnościową, a cofając się w końcowej fazie wojny stosował taktykę spalanej ziemi. Dotkliwe straty zanotowano w hodowli – w roku 1945, w porównaniu do 1938, zostało 1/3 pogłowia. Stosunkowo mało zniszczone były same zakłady, które służyły okupantowi. Pierwsza faza rozwoju gospodarki mięsnej po 1945 r. to przede wszystkim odbudowa hodowli i budowa struktur organizacyjnych przemysłu. W 1948 r. Komitet Ekonomiczny Rady Ministrów podjął uchwałę o powstaniu Spółdzielczo-Mięsnej Państwowej Centrali Mięsnej, która po różnych zmianach organizacyjnych przybrała nazwę Centrala Przemysłu Mięsnego. W roku 1949 podjęto decyzję o wyłączeniu zakupu żywca przez Centralę Mięsną, co było aktem dyskryminacji rzemiosła, oskarżonego o spekulację. W wyniku tego nierozsądnego posunięcia ilość warsztatów rzemieślniczych spada do niespełna 31%, a ilość zatrudnionych do 30,1%.

Lata 50.

W kolejnych latach rzemiosło kurczy się do prawie zupełnego zaniku. Część pracowników zakłada spółdzielnie pracy rzemieślników i wędliniarzy, których liczba w 1949 r. wynosi 102 (wobec 33 w 1946 r.), część warsztatów została przyjęta na podstawie porozumienia z właścicielami przez „Społem” i „Samopomoc Chłopską”. Po szybkim wzroście pogłowia zwierząt rzeźnych w pierwszych latach powojennych przyszło załamanie, co spowodowało powrót w 1952 r. obowiązkowych dostaw zwierząt rzeźnych, które wprowadzono ustawowo 15.02.1952 r. Spadek hodowli trzody chlewnej w latach 1951-1952

spowodował rozwój tuczu przemysłowego. Z hodowlą i skupem ściśle związane są zasady ich klasyfikacji. Po początkowej preferencji sztuk dużych słoninowych zaczęto preferować żywca lekkiego o cechach mięsnych. Równoległe ze zmianami w hodowli następowały również zmiany w technologii i technice. W II połowie lat 50. wdrożono I-stopniową metodę wychładzania mięsa do uboju. W większym stopniu wyposażono zakłady w mechaniczne szczeciarki. Próby mechanicznego zrywania kruponów skończyły się niepowodzeniem (szarpanie tuszy i skóry) i po krótkim czasie je zaniechano. Maszyny i urządzenia pochodziły z krajowych fabryk maszyn przemysłu spożywczego, głównie „Spomaszu”. Znaczący wzrost działań inwestycyjnych rozpoczął się w 1958 r. Zaczęto budowę nowych obiektów i rozbudowę już

- czu wytapianym metodą ciągłą (dr inż. Szczucki),
- aparatura kontrolno-pomiarowa do samochodów chłodni (Marian Kostrzewski),
- samochód chłodnia „Renifer” (inż. Połczyński),
- osłonki białkowe (doc. inż. Kieniewicz),
- myjka szczotkowa do tusz,
- poganiacz elektryczny,
- nowa technologia produkcji szynek i in.

Stosunkowo dobrze opanowany został proces produkcji smalcu. W roku 1970 polski przemysł mięsny dysponował dziesięcioma urządzeniami duńskimi „Titan” – była to pierwsza aparatura do wytopu ciągłego. Nowością lat 60. jest powstanie produkcji

W drugiej połowie lat 60. w dużej mierze do rozwoju przemysłu przyczyniła się wynalazczość pracownicza.

istniejących. Było to możliwe dzięki przyznaniu w kolejnych latach dwukrotnie większych nakładów finansowych w stosunku do 1957 r. Podjęto budowę tzw. pawilonów, tj. lekkich budynków parterowych, wykonanych całkowicie z prefabrykatów i służących jako przetwórcie konserw eksportowych. Zastosowano w nich po raz pierwszy zamykarki próżniowe do małych puszek oraz autoklaw przeciwcisnieniowy. Biuro Projektów Przemysłu Mięsnego wykonało projekt zakładów dwukondygnacyjnych, których funkcjonalność można było poddać w wątpliwość.

Nowe technologie

W drugiej połowie lat 60. w dużej mierze do rozwoju przemysłu przyczyniła się wynalazczość pracownicza. Do ciekawszych patentów i usprawnień zaliczyć należy:

- preparat dymu wędzarniczego (inż. Miller i Kozłowski),
- sposób utrwalania krwi,
- sposób kontrolowania wody w tusz-

uszlachetnionej, polegającej na większym niż przeciętnie przygotowaniu do spożycia, np. wędlin plasterkowanych lub mięsa mielonego. Wprowadzono do powszechnego użytku nowe opakowania, jak folia termokurczliwa, woreczki, folia polietylenowo-celulozowa itd. W 1963 r. Rada Ministrów podjęła decyzję o przerobie konfiskat (aparatura Hartmana) w większych zakładach mięsnych. Do tego czasu problemem odpadów i padliny zajmowało się przedsiębiorstwo Bacutil. Dzięki bieżącemu przerobowi unika się roznoszenia zarazków, a jednocześnie produkcja mączki mięsno-kostnej oraz krwi suszonej stanowi dodatkowy przychód zakładów przetwarzających konfiskaty. Zniesienie obowiązkowych dostaw, podniesienie cen skupu i pomoc państwa spowodowały wzrost pogłowia trzody chlewnej – w 1975 r. zanotowano nadwyżkę wobec planu o 670 tys. ton żywca. Lata 70. charakteryzują się znacznym importem urządzeń, głównie z Niemiec, USA, Austrii i innych krajów zachodnich. Sprowadzono m.in. nowoczesne kutry, mieszkarki, nadziewarki

o działaniu ciągłym, komory wędzarniczo-parzelnicze, wielogłowe aparaty nastrzykujące, maskownice, zamykarki automatyczne do małych konserw i wiele innych. Produkcja szynki puszkowanych została oparta na nowoczesnej technologii, polegającej na nastrzykiwaniu gotowego surowca wsadowego, tj. odłuszczonego i odścięgniętego oraz posegregowanych według natężenia barwy mięśni. Do puszkowania zastosowano prasy oraz powszechnie zaczęto stosować zamykarki próżniowe, eliminujące bardzo prącochłonne odpowietrzanie. Z nowości można wymienić magazyny wysokiego składowania mięsa o pojemności 10 tys. ton. Lata 70. to także początek stosowania sprzętu ważącego-rejestrującego układu „telematic”. W latach 1976-1980 w dziedzinie technologii znacznie zwiększono wykorzystanie krwi spożywczej, wykorzystując urządzenia do produkcji plazmy. Rozszerzono stosowanie białkowych zamienników mięsa, jak: kazeinian sodu, białka sojowego i innych. W technice pojawiły się odmięśniarki kości. W 1982 r. została zlikwidowana Centrala Przemysłu Mięsnego, a w jej miejsce powstało Zrzeszenie Przedsiębiorstw Przemysłu Mięsnego. W tym czasie nastąpiło znaczne zmniejszenie dostaw żywca, co spowodowało reglamentację mięsa i przetworów mięsnych. Mimo niedoborów na rynku krajowym, przemysł nie rezygnuje z eksportu. Ostatnie lata to współczesność – okres najbardziej intensywnego rozwoju przemysłu mięsnego. Istotną zmianą jest wzrost ilości zakładów prywatnych, które są synonimem rozwoju oraz nośnikiem postępu w technologii i technice.

Opracowanie na podstawie:

Kładz F., *Rzeźnictwo i wędliniarstwo*, Wyd. Śląski Cech Rzeźników i Wędliniarzy w Katowicach.



Wielkopolski Cech Rzeźników- Wędliniarzy-Kucharzy zaprasza rzemieślników z wielkopolski do członkostwa w cechu a osoby zainteresowane kursem na rzeźnika lub kucharza, do odwiedzenia strony www.cechrzeznikow.pl lub kontaktu telefonicznego 501 866 347.

TECHNOLOGIA PRZETWÓRSTWA WĘDLIN DAWNIEJ A DZIŚ

W ostatnim czasie obserwuje się duże zainteresowanie zakładów przetwórstwa mięsnego produktami tradycyjnymi wykonanymi według dawnych, oryginalnych receptur. Postaraliśmy się odszukać takie przepisy i odtworzyć je w dzisiejszych warunkach technologicznych. W ten sposób powstała m.in. seria wyrobów tradycyjnych o nazwie „Skarby Regionów”, będąca w ofercie sieci sklepów TESCO.

Korzystaliśmy ze wszystkich dostępnych informacji zawierających przepisy o dawnej produkcji wędlin, tj.: literatura, czasopisma, internet. Zbieraliśmy informacje w muzeach regionalnych i skansenach. Tą drogą uzyskaliśmy opis produkcji 40 wyrobów, następnie przerobiliśmy je na 40 receptur technologicznych, które przed przystąpieniem do próbnej produkcji podzieliśmy na 4 grupy. Projekt wystartował w sierpniu 2013 roku i od samego początku napotkał wiele problemów:

1. Dobór surowca mięsnego

Większość surowca mięsnego dostępnego dzisiaj na rynku pochodzi z chowu

przemysłowego, w którym trzoda karmiona jest paszami z zawartością śrutu sojowej. Mięso takie ma o wiele gorsze właściwości smakowe, konsystencję i barwę. Także produkt gotowy gorzej się przechowuje. Postanowiliśmy kupić mięso z chowu gospodarskiego, dostępne w małej masarni, gdzie stosowane są bardziej urozmaicone i naturalne pasze oparte na zbożu oraz rodzimych roślinach strączkowych. Mięso jest delikatnie poprzerastane tłuszczem i ma o wiele wyższe walory smakowe od mięsa z chowu przemysłowego. Należy pamiętać, że w dawnych czasach cykl tuczu świń był znacznie dłuższy. Rzeźnicy chcieli uzyskać jak najwięcej

tłuszczu wieprzowego, który był cennym elementem ówczesnej diety, a przy ciężkiej pracy ważnym składnikiem energetycznym. Dziś konsument szuka bardzo chudych wędlin pozbawionych tłuszczu wieprzowego.

2. Solenie mięsa i peklowanie

Konserwowanie mięsa to podstawowy problem, który należało rozwiązać, ponieważ w dawnych czasach używano tylko soli warzonej. Jednak ze względu na trwałość i bezpieczeństwo konsumentów oraz fakt, że dzisiejszy klient preferuje czerwoną barwę wyrobów, zdecydowaliśmy się na zastosowanie peklosoli. Soli warzonej

użyliśmy jedynie do salcesonów i pasztetów. Mięso drobne do kiełbas zostało zapeklowane na sucho, natomiast w przypadku wędzonek pojawił się kolejny problem – peklować zalewowo czy nastrzykowo?

W dawnych czasach elementy mięsne moczo w roztworze soli z przyprawami w garnkach glinianych lub basenach kamiennych od kilku dni nawet do kilku tygodni. W toku prac ze względów higienicznych i technologicznych postanowiliśmy skrócić ten proces. Użyliśmy naszej najnowszej solanki zawierającej składniki bez dodatków typu „E”, przeznaczonej specjalnie do wyrobów tradycyjnych – Vitasolu T2 B Pur.

Ciąg dalszy na str. 4



Ciąg dalszy ze str. 3

Wędzonki nastrzyknęliśmy na przyrost 10%, aby uzyskać jednolitą barwę na całym przekroju, w szczególności w przypadku szynki ze skórą.

W celu otrzymania wyrobów o korzystnej teksturze, uniknięcia problemów w związaniu szynki oraz mając na uwadze możliwość późniejszego krojenia na plastry, które nie będą się rozpadać, szynkę poddano masowaniu przez 6 godzin, pozostałe elementy na wędzonki masowano 2 godziny.

3. Rozdrabnianie i mieszanie mięsa

W dawnych czasach mięso rozdrabniano ręcznie, dlatego przekrój kielbas, w szczególności cienkich, był niejednolity. Kierując się tym, aby wyroby były jakości handlowej, użyliśmy maszyny „wilk” do rozdrabniania mięsa. Do kielbas grubych, składających się głównie z mięsa chudego, można było użyć kostkownicy lub ręcznie pokroić mięso w kostkę. Z niewielkim dodatkiem drobno zmielonego mięsa daje to świetny efekt tradycyjnego produktu.

4. Dobór przypraw

We wszystkich starych przepisach autorzy nie podają dokładnych ilości przypraw, wymieniając tylko „jako przyprawę dano...” (np. czosnek, pieprz, majeranek), Czasami podawane są bardzo lakoniczne informacje typu „użyć dużą ilość przypraw korzennych”. Zatem przy stosowaniu przypraw naturalnych musieliśmy się zdać na własne doświadczenie. Pomocne też okazały się Przepisy Wew. CPM z 1964 r. Bardzo dobrze zostało przyjęte w kielbasach cienkich i pasztetach połączenie tradycyjnych przypraw, tj. pieprz i czosnek, z przyprawami korzennymi.

5. Aplikacja

Wędzonki uformowano przewijając ręcznie przędzą, kielbasy aplikowano w jelita wieprzowe i białkowe z nadziewarki. W przypadku niektórych kielbas cienkich można wyłączyć próżnię, tak aby farsz był luźno nabyty w osłonkę, co powoduje, że kielbasa ma wygląd bardziej tradycyjny.

6. Obróbka termiczna

Pierwotnie obróbka termiczna miała być wykonana z zastosowaniem wędzarni tradycyjnych. Jednak ze względu na obecne przepisy o zawartości benzopirenów w wędlinach, zdecydowaliśmy się przeprowadzić ją w przemysłowych komorach wędzarniczo-parzelniczych. Ciekawy efekt tradycyjnego wędzenia można uzyskać wędząc zimnym dymem o temp. 30-35°C. Następnie wyroby są parzone, a na końcu zapiekane w temp. 140°C.

7. Oceny sensoryczne i konsumenckie

Po ocenie technologicznej wyroby zostały poddane ocenie sensorycznej przez

grupę ekspercką Firmy Regis, a następnie przekazane do badań konsumenckich. Po uzyskaniu pełnej akceptacji sensorycznej produkty zaprezentowano klientom.

Przykładowe receptury

Kielbasa słońcem podsuszana

„Mięso nie występowało w codziennym, tradycyjnym jadłospisie tutejszych mieszkańców wsi. Nawet u zamożnych gospodarzy jadano je wyłącznie z okazji ważniejszych świąt (Boże Narodzenie, Wielkanoc), czy uroczystości rodzinnych (np. wesele). Jadano je też wówczas, kiedy w gospodar-

Szynka z młodego wieprza

Odgotować octu z korzeniami, bobkowym liściem, solą i odrobiną saletry, wystudzić i zalać nim szynkę na parę dni, przewracając ją codziennie na inną stronę. Po kilku dniach wyjąć z octu i ugotować w wodzie na miękko, zdjąć skórę, posypać słoninę grubo cukrem, wstawić w brytfanie do gorącego pieca, żeby się cukier zrumienił lub też posmarować po wierzchu gęstym bulionem, żeby się utworzyła glazura. Podać ją można na stół zamiast sztuki mięsa rumianej, nakrajaną w plastry i obłożoną włoskim makaronem, jarmużem, szczawiem lub szpinakiem; osobno chrzan z octem.

Źródło: Literatura regionalna.

W dawnych czasach mięso rozdrabniano ręcznie, dlatego przekrój kielbas, w szczególności cienkich, był niejednolity.

Lp.	Surowiec Nazwa surowca
1	Szynka wieprzowa dolna zrazowa

Lp.	Solanka nastrzykowa Nazwa
1	Peklosól
2	Smakovita Vitasol T2 B Pur
3	Ocet
4	Woda/lód

Lp.	Dodatki Nazwa
1	Smakovita Aromix Przyprawa do Szynki z Wieprza

Podsumowanie

Opracowując stare przepisy, opisujące produkcję wędlin w dawnych czasach, należy pamiętać, że zmieniło się nie tylko mięso, procesy technologiczne, czy też wprowadzono nowe maszyny, które usprawniły i skróciły procesy produkcyjne, ale przede wszystkim zmieniły się gusty konsumentów. Dopiero wraz ze zmianą upodobań konsumentów nastąpił proces zmian technologicznych w produkcji wędliniarskiej. Mając to na uwadze, staraliśmy się połączyć stare przepisy z nowoczesną technologią i stworzyć takie produkty, które byłyby w pełni akceptowalne przez ciągle rozwijający się rynek, a jednocześnie nawiązywały to starych tradycji wędliniarskich w Polsce.

Artykuł napisał:

Dział Technologiczny R&D



stwie padła nagle jakaś sztuka. W wypadkach normalnych używano najczęściej mięsa wieprzowego pochodzącego z własnego uboju. Wołowinę kupowano u rzeźników w mieście, czasem zabijano królika lub kurę.

Mięso spożywano najczęściej gotowane w rosole, rzadziej duszone z sosem do polania ziemniaków lub klusek.

Bicie świąń odbywało się zwykle w zimie, przed Bożym Narodzeniem, lub wiosną, przed Wielkanocą. Mięso częściowo przechowywano nasolone w beczkach (Kobielnik, Węglówka, Bugaj, Skawa i in.) lub zasuszone. W tym ostatnim przypadku moczone je najpierw w roztworze soli, a następnie suszono przy piecu (Kunice, Krzyszkowice, Lubień).

W dawnych czasach elementy mięsne moczono w roztworze soli z przyprawami w garnkach glinianych lub basenach kamiennych od kilku dni nawet do kilku tygodni.

Część mięsa przeznaczano na kielbasy. Jelita wypełniano mięsem przy pomocy lejka zrobionego z uciętego rogu krowiego. Wędzono je w dymie z drewna dębowego (Skawa) nad polepą pieca (w chałupach kurnych), w kominie, względnie, co jest zjawiskiem nowszym, w wędzarniach budowanych w pobliżu obejścia. Wędzarnie składały się z paleniska i podziemnego kanału obłożonego płytami kamiennymi, długiego na około 2 m, oraz pionowej drewnianej skrzyni do zawieszania mięsiwa. Po wędzeniu kielbasy obsuszano na słońcu.”

Źródło: Literatura regionalna.

Lp.	Surowiec Nazwa surowca
1	Mięso wieprzowe
2	Słonina

Lp.	Dodatki Nazwa
1	Peklosól
2	Smakovita Aromix Kielbasa Podsuszana
3	Woda



SKARBY REGIONÓW

odkryte na nowo

Grupa Marketingu Regis wraz z Tesco opracowała nowy koncept produktowy w ramach marki własnej w grupie wędlin.

Cele stawiane przed projektem:

- wyróżnienie się na tle konkurencji PL i NB,
- wzmocnienie świadomości marki własnej,
- wykreowanie produktów mających charakter,
- zbudowanie lojalności konsumenta.

Cały proces badawczy oraz prace marketingowo-technologiczne prowadzone przez Regis zostały tak zaplanowane, by powyższe cele wyznaczały kierunek prac poszczególnych etapów.

Tradycja i naturalność

Na bazie naszych analiz postanowiliśmy wzbogacić obecną markę Tesco – „Polskie Wędliny” – o produkty, które swoją historią i charakterem związane są z Polską i oczekiwanym przez finalnego konsumenta regionalizmem. Wynikiem naszych wspólnych prac jest linia SKARBY REGIONÓW, czyli odkryte na nowo regionalne wędliny w tradycyjnym wydaniu. Ich pochodzenie wpisane jest w historię polskiego wędliniarstwa.

W ramach projektu receptury produktowe przygotował R&D Regis, a Dział Wdrożeń Regis wraz z wybranymi Zakładami Produkcyjnymi opracował ich technologię produkcji dostosowując do warunków współczesnego zakładu przemysłowego.

Cechą wyróżniającą, oprócz tradycyjnej receptury i regionalnego pochodzenia to wspaniały smak potwierdzony na badaniach sensorycznych. Produkty zostały opracowane (ich kształt, smak, zapach i wygląd) na bazie znalezionych przez GMR zapisków w literaturze regionalnej oraz wywiadów etnograficznych w terenie. Cały projekt obejmował kilka procesów badawczych – od badań etnograficznych, przez sensoryczne, po badania graficznych projektów opakowań. Produkty obejmują regiony Galicji, Śląska, Mazowsza, Kaszub i Wielkopolski.

W ramach projektu receptury produktowe przygotował R&D Regis, a Dział Wdrożeń Regis wraz z wybranymi Zakładami Produkcyjnymi opracował ich technologię produkcji dostosowując do warunków współczesnego zakładu przemysłowego.

Marka własna ma potencjał

Najbardziej rozpoznawalne marki wędlin w Polsce to te, których właściciele za inwestowali zarówno w komunikację, jak i dystrybucję. Z badań Regis wynika, iż powszechnie znanymi markami są: Sokołów, Krakus, Morliny oraz Tarczyński. Trudno oszacować procentowy udział rynkowy marek własnych w grupie wędlin, jednak jak wynika ze strategii wybranych detalistów – sieci handlowych FMCG, stanowią one i będą stanowiły przedmiot dalszego dynamicznego rozwoju. Można się domyślać, że również w kategorii wędlin. Marki własne w omawianej grupie występują nie tylko w sieciach FMCG, ale również w hurtowniach z wędlinami.

Grupa towarowa wędlin stanowi bardzo dobrą bazę do rozwoju marek własnych m.in. ze względu na średnią lojalność konsumenta do marek producenckich. Należy jednak dodać, że markę własną na szerszą skalę mają szansę rozwinąć duże sieci handlowe, a wiemy, że ponad połowa polskich konsumentów kupuje produkty wędliniarские w sklepach niezrzeszonych, małych sklepach spożywczych lub z samymi wędlinami.

Ze wsparciem Roberta Makłowicza

Linia Skarby Regionów została zaaprobowana przez znanego publicystę i krytyka kulinarnego – Roberta Makłowicza, który firmuje swoim podpisem i wi-

zerunkiem najnowszą ofertę sieci Tesco – SKARBY REGIONÓW. Produkty są dostępne w ladzie chłodniczej, a w najbliższej przyszłości zostaną wprowadzone na półkę samoobsługową.

Grupa Marketingu Regis

GRUPA MARKETINGU REGIS



gmr@regis.com.pl



OPRACOWYWANIE NOWYCH PRODUKTÓW A OCZEKIWANIA KONSUMENTÓW

Wprowadzenie całkowicie nowego produktu żywnościowego na rynek jest niezmiernie trudne i zdarza się rzadko. Większość nowych produktów powstaje w wyniku kombinacji wybranych zabiegów technologicznych i modyfikacji recepturowych.

Najczęściej nowy produkt żywnościowy jest efektem rozwoju istniejącej linii produktów, np. przez wprowadzenie nowej gamy aromatów, smaków, nadanie nowej tekstury, formy, zastosowanie nowych opakowań (nowa szata graficzna, zmiana wielkości porcji w opakowaniu, wygoda opakowania dla konsumenta), zmianę zawartości wybranych składników lub dodatków (np. produkując wyroby o niższej zawartości tłuszczu, cukru, wzbogacone w błonnik, witaminy).

Rozwój i wprowadzenie nowych produktów na rynek stało się nową dziedziną działalności, wymagającą profesjonalnej realizacji, aby zwiększyć możliwość zapewnienia sukcesu.

Produkty nowe i zmodyfikowane

Modyfikację istniejących produktów przeprowadza się, nadając im formę żywności wygodnej, przez:

- wprowadzenie do nich nowych składników (np. zamienników tłuszczu, błonnika pokarmowego, witamin),
- oferowanie nowych sposobów przygotowania lub serwowania produktu (np. wprowadzenie wstępnej obróbki cieplnej, przystosowanie produktu do odgrzewania w kuchenke mikrofalowej).

Na potrzeby realizacji procesów opracowywania nowych produktów żywnościowych (FPD) jako nowy można określić produkt:

- całkowicie nowy – niewystępujący dotychczas na rynku,
- charakteryzujący się albo nową technologią, albo nowymi surowcami lub też jednym i drugim.

Opracowywanie nowych produktów, wprowadzanie ich na rynek, a następnie ich dalsze doskonalenie w wyniku obserwowanych zmian wymagań rynkowych i preferencji konsumenckich staje się koniecznością, szczególnie w sytuacji znacznej konkurencji na rynku.

Do czynników wpływających na aktywność przedsiębiorstw produkcyjnych w zakresie realizacji procesów opracowywania nowych produktów żywnościowych należą:

- potrzeby własne firmy skierowane na jej rozwój, w tym: wzrost sprzedaży, większy zysk, zmniejszenie ryzyka strat, zwalczanie konkurencji podobnych podmiotów działających na rynku;
- zachodzące zmiany społeczne, takie jak: przekształcanie się rodziny, zmienność gustów, migracja ludności, przemiany ekonomiczne, zmiany charakteru pracy, stopień wykształcenia, wzrost aktywnego wypoczynku;
- postęp w dziedzinie nauki i technologii obejmujący rozwój nauk podstawowych, nowe surowce, wynalazki techniczne oraz procesy i urządzenia, innowacje w innych przemysłach.

Cykl życia produktu

Każdy produkt ma swój „cykl życia”, który można opisać charakterystyczną krzywą „dzwonową” przebiegającą w czasie. Składa się ona z faz następujących kolejno po sobie (rys. 1):

- faza wstępna I – wprowadzenie produktu na rynek,
- faza silnego wzrostu II – charakteryzuje się gwałtownym przyrostem sprzedaży,
- faza dojrzałości III – oznacza początkowo malejący wzrost sprzedaży, a później nawet jej spadek,
- faza spadku IV – charakteryzuje się silnym spadkiem sprzedaży i gwałtownym spadkiem zysków.

Faza wstępna I charakteryzuje się dużymi wydatkami marketingowymi (mając na celu przede wszystkim zdobycie uwagi konsumenta), wysoką ceną wyrobu, niską sprzedażą i różnorodną dystrybucją.

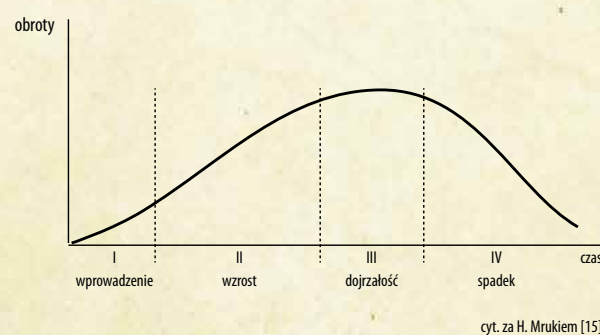
W II fazie, określanej jako faza wzrostu, obserwuje się za-



zwyczaj szybki wzrost sprzedaży, zysk osiąga szczytowy poziom, wydatki marketingowe są na wysokim poziomie, produkt jest ulepszony. W fazie III – dojrzałości – następuje wolny wzrost sprzedaży, obserwuje się spadek zysku i wydatków marketingowych, a cena wyrobu jest najniższa. Faza IV – spadku – cechuje się spadkiem sprzedaży, niskim zyskiem i wydatkami marketingowymi, a także wzrastającą ceną. Po fazie IV produkt powinien być wycofany z rynku, gdyż zaczyna przynosić straty. Na jego miejsce powinien być wprowadzony nowy produkt.

Rysunek 1

Hipotetyczny cykl życia produktu



cyt. za H. Mrukem [15]

Opracowywanie nowych produktów – krok po kroku

Rozwój i wprowadzenie nowych produktów na rynek stało się nową dziedziną działalności, wymagającą profesjonalnej realizacji, aby zwiększyć możliwość zapewnienia sukcesu. Do istotnych czynników takiego podejścia przy opracowywaniu nowych produktów należy zaliczyć:

- rozpoznanie potrzeb rynku,
- ocenę własnych możliwości,
- ocenę ryzyka – z każdą możliwością związane jest ryzyko, którego rezultatem może być finansowa strata,
- ustalenie kierunku działań – ryzyko może być minimalizowane przez ustalenie określonych założeń,
- planowanie,
- działanie,
- przegląd (recenzje),
- podejmowanie decyzji.

Opracowywanie nowych produktów oparte jest na obiektywnych podstawach przy wykorzystaniu najnowszych zdobyczy nauki i techniki. Istnieje jednak jeden bardzo ważny element tego

procesu, niedający się zobiektywizować. Jest to konsument, którego subiektywne odczucia, upodobania i preferencje wpływają na opinie o nowo opracowywanych produktach.

Konsument wraz ze swoimi zachowaniami na rynku i reakcjami na nowości są najważniejszym czynnikiem udanego wprowadzania nowych produktów na rynek.

Konsument i ich oczekiwania

Konsument wraz ze swoimi zachowaniami na rynku i reakcjami na nowości są najważniejszym czynnikiem udanego wprowadzania nowych produktów na rynek. Spełniają oni rolę „busoli” i wraz z oceną rynku są najlepszym źródłem pomysłów do tworzenia nowych produktów. Każdy, kto realizuje procesy opracowywania nowych produktów, powinien już od wczesnych faz weryfikować swoje pomysły, poddając je pod osąd konsumentów. Stopień zaspokojenia ich potrzeb na ogół decyduje o tym, czy produkt odniesie sukces rynkowy, a firma sukces finansowy. Dlatego tak ważną rolę odgrywają wszelkiego rodzaju badania rynkowe i zbieranie opinii przyszłych użytkowników na temat nowych produktów.

Integralną częścią procesu opracowywania nowych produktów żywnościowych musi być analiza sensoryczna wykonywana na dwóch poziomach:

- panele laboratoryjne – do oznaczania typu i stężenia użytych składników oraz oceny cech sensorycznych i trwałości produktu,
- panele konsumentów – do oceny preferencji i końcowej akceptacji oraz oceny ostatecznej handlowej postaci nowego produktu.

Szczególną uwagę należy zwrócić na współpracę technologów z przedstawicielami marketingu. Często nie jest ona łatwa i nie układa się najlepiej z powodu niezrozumienia przez technologów

postulatów pracowników działu marketingu. Technolodzy muszą zdać sobie sprawę z faktu, że wymagania stawiane przez specjalistów od marketingu nie są ich wymysłem, a – wprost przeciwnie – stanowią konsekwencje badań rynkowych i reprezentują preferencje, postulaty oraz uwagi konsumentów. Dlatego też wymagania te muszą być uwzględniane przy opracowywaniu nowych produktów, gdyż produkty nieakceptowane przez konsumentów nie utrzymają się na rynku.

Do podejmowania trafnych decyzji rynkowych niezbędne jest dysponowanie dokładną i wiarygodną informacją. Wymagana jest do tego znajomość potrzeb klientów, ocena oferowanych produktów oraz opinia użytkowników o walorach dóbr i satysfakcji konsumentów.

Na kształtowanie kierunków wytwarzania produktów w dużym stopniu mają wpływ oczekiwania konsumentów. Nowe produkty powinny:

- zaspokoić potrzeby konsumenta,
- dać satysfakcję sensoryczną,
- posiadać cenę, którą konsument jest skłonny zapłacić,
- mieć odpowiedni stosunek ceny do wartości.

Opracowywanie nowych produktów w dużych firmach przebiega wieloetapowo. Wyodrębnia się następujące etapy: faza koncepcji, etap wstępny, opracowania w skali laboratoryjnej lub półtechnicznej, etap opracowania zaawansowanego oraz etap wdrożenia do produkcji.

Znane jest też podejście obejmujące osiem kroków opracowywania nowych produktów, a mianowicie:

1. powstanie idei produktu (pomysł na nowy produkt),
2. rozwój wymyślonej idei (koncepcji),
3. powstanie i rozwój prototypu produktu,
4. wymyślenie opakowania i rozwój procesu produkcyjnego (z jednoczesnym wejściem w fazę rozwoju produktu),
5. faza przed komercjalizacją,
6. testowanie produktu na rynku,
7. rozpoczęcie produkcji na skalę przemysłową,
8. komercjalizacja produktu.

Innowacyjność produktowa i procesowa

W realizację procesu FPD zaangażowane są wszystkie działy firmy (marketingu, ekonomiczny, rozwoju, produkcji, techniczny, zaopatrzenia, sprzedaży oraz kontrola jakości), do czego potrzebne są ogromne środki finansowe. Kierownictwo firmy, sprawujące ogólny nadzór nad procesem opracowywania nowych produktów w wyznaczonych punktach kontrolnych, na podstawie oceny stanu zaawansowania procesu rozwoju produktu podejmuje decyzję o wstrzymaniu lub kontynuowaniu projektu i uruchomienia dalszych środków finansowych.

Firmy mniejsze – pozbawione zaplecza badawczego – często korzystają z usług firm konsultingowych, zlecając im odpowiednie badania i opracowanie nowego produktu w części lub całości. Natomiast firmy małe, o niewielkim kapitale i nielicznym personelu, działają w znacznym stopniu intuicyjnie. Ujawnia się tutaj bardzo ważna rola właściciela lub managera. Jego zasób wiedzy, znajomość rynku i wymagań konsumentów, umiejętność wykorzystania niszy rynkowych itp. pomagają w kreowaniu nowych produktów i wprowadzeniu ich z sukcesem na rynek. Nowy lub ulepszony produkt jednej firmy może stanowić wstęp do innowacji procesu w firmach wykorzystujących ten produkt jako surowiec lub dodatek.

Nowy lub ulepszony produkt jednej firmy może stanowić wstęp do innowacji procesu w firmach wykorzystujących ten produkt jako surowiec lub dodatek.

Innowacje produktowe to nowe wyroby o różnym nasileniu cech nowości. Zaliczane są do nich m.in.:

- niewielkie zmiany w wytwarzanym produkcie, sprzedawanym na dotychczasowym rynku,
- wprowadzenie wytwarzanego od dawna produktu na nowy rynek,
- wprowadzenie na nowy rynek produktu podobnego do produktu konkurentów, lecz nowego dla producenta,
- duże zmiany i usprawnienia w produktach sprzedawanych przez producenta na różnych rynkach,
- wprowadzenie na rynek produktu całkowicie odmiennego od sprzedawanych dotychczas, ale znanego na rynkach zagranicznych,
- wprowadzenie produktu całkowicie nowego, nieznanego na rynku krajowym ani na zagranicznych.

Innowacje procesowe są często w praktyce sprzężone z wprowadzeniem nowych wyrobów.

Jakość dla klienta

Jakość surowca połączona z właściwymi kanonami przetwórstwa pozwala na osiągnięcie rezultatu w postaci żywności bezpiecznej i wysokiej jakości. W procesie budowy zaufania do produktów spożywczych, poprzez gwarantowanie bezpieczeństwa produktu przez producenta, powodzenie produktu na rynku zależy od jego jakości. Musi ona również podlegać nadzorowi i kontroli w łańcuchu żywnościowym, ponieważ końcowy produkt w obrocie towarowym jest emanacją zarówno dobrej praktyki rolniczej, jak i dobrych praktyk przetwórstwa, przechowywania i dystrybucji. Jakość całkowita dla klienta może być określona angielskim akronimem QUALITY, który obejmuje:

- Quality – jakość produktu,
- Volume – podaż, różnorodność produktów,
- Administrative system – system administracyjny,
- Location – dostępność sieci handlowej,
- Interactions – przywiązanie klienta do marki, lojalność,
- Timing – koordynację podaży i popytu w czasie,
- Yield – stosunek kosztu do pożytku, cena.

Podsumowanie

Przy opracowywaniu nowych produktów powinno się bardziej odważnie korzystać ze zdobyczy nauki o żywności i technologii jej wytwarzania, szerzej uwzględnić w nowo opracowywanych produktach proponowane przez specjalistów trendy żywieniowe, uwzględniać wygodę i oczekiwanie konsumentów oraz próbować zadowolić specyficzne grupy konsumentów, opracowując np. produkty dla ludzi starszych, dzieci, kobiet i mężczyzn oraz produkty dla konsumentów o specjalnych wymaganiach dietetycznych, jak też wyroby zaliczane do żywności etnicznej, które cieszą się coraz większym zainteresowaniem.

W ostatnich latach można zaobserwować dynamiczne odradzanie się i wytwarzanie tradycyjnych produktów żywnościowych. Ową tendencję można wykorzystać również do budowy zaufania konsumentów do nowych, ale i bezpiecznych produktów, co pozwoliłoby łatwiej wykreować większą niż dotychczas gamę wyrobów na rynku.

Artykuł napisała:

Halina Makała

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego w Warszawie,
Oddział Technologii Mięsa i Tłuszczu
04-190 WARSZAWA, ul. Jubilerska 4

STUDIUM KONSUMENCKIE

– relacje pomiędzy płcią i wiekiem a sposobem robienia zakupów produktów spożywczych – wędlin

Celem naszych pomiarów było zbadanie korelacji między płcią, miejscem zamieszkania, wiekiem, funkcją pełnioną w rodzinie i sytuacją materialną a sposobem robienia zakupów artykułów wędliniarskich, wrażliwością na promocje, przywiązaniem do marek wędlin, miejscem ich zakupu, wyborem konkretnego asortymentu oraz pozyskiwaniem informacji o markach i produktach.

Uczestnikami badania ankietowego były osoby obydwu płci w wieku 18-60 lat z zachowaniem rozkładu wieku wedle danych GUS 2013. Ankieta była przeprowadzana internetowo.

PŁEĆ

Do tej pory dokonano wielu badań w celu znalezienia różnic pomiędzy płciami w kontekście postaw i zachowań związanych z zakupami. Okazują się one dosyć istotne, ponieważ kobiety są poddane dużej presji otoczenia, jeśli chodzi o wygląd. Stąd ich większa świadomość diety i w związku z tym dbałość o jakość pożywienia. Ma to bezpośredni wpływ na ich zachowanie podczas zakupów produktów spożywczych.

Wyniki naszych badań potwierdzają powyższe założenia. W przypadku omawianej grupy towarowej kobiety doceniają surowiec drobiowy w przeciwieństwie do mężczyzn, którzy zde-

cydowanie preferują wieprzowinę. Więcej kobiet niż mężczyzn wykazuje przywiązanie do swojej marki, mężczyźni są natomiast bardziej wrażliwi na promocje. Ponadto kobiety kupują wędliny zarówno w małych sklepach ogólnospożywczych, jak i w supermarketach.

Ponad 60% kobiet i mężczyzn deklaruje czytanie oraz sprawdzanie etykiet. Taka sama ilość kobiet i mężczyzn kupuje marki własne (ponad 30%).

Zakupu żywności przez Internet dokonują w większości mężczyźni.

WIEK

Wiek ma potencjalny wpływ na zachowania zakupowe konsumentów. Oczwistym jest, że zmieniają oni swoje przyzwyczajenia wraz z upływem czasu. Wpływa na to m.in. ich status

materialny, wykształcenie, funkcja pełniona w rodzinie, a także reklama, której przekaz oddziałuje w różny sposób w zależności od wieku.

Wyniki naszego badania potwierdzają, że młodsze pokolenie (do 30. roku życia) gustują w surowcu drobiowym. Preferencja ta, ale już nie tak wyraźna, widoczna jest u osób w wieku 60+. Kabanos jest ulubionym produktem ludzi młodych i w średnim wieku (20-40 lat).

Najmniejsze przywiązanie do marek wykazuje najmłodsza grupa wiekowa w naszym badaniu (20-30 lat), jednak produkty marek własnych najczęściej kupują osoby pomiędzy 30. a 40. i po 60. roku życia.

Analizę przedstawiła:

Magdalena Nowak

Dyrektor ds. Marketingu REGIS

e-mail:

magdalena.nowak@regis.com.pl

www.smakovita.com



Więcej informacji na temat raportu można uzyskać w Dziale Marketingu firmy REGIS.

KIERUNKI ROZWOJU ANALIZY ŻYWNOŚCI

Ostatnie stulecie to intensywny rozwój metod analizy chemicznej opartej na zaawansowanych technikach instrumentalnych, wykorzystujących specyficzne zjawiska fizyko-chemiczne oraz procesy chemiczne i biochemiczne.

Dotychczas stosowane metody są zastępowane bądź udoskonalane w celu uzyskania właściwej lub lepszej czułości, dokładności, odporności, precyzji i powtarzalności dla potrzeb analitycznych. Wprowadzenie do analiz nowoczesnej aparatury umożliwia opracowanie procedur o lepszej selektywności i specyficzności, coraz mniejszych granicach wykrywalności i oznaczenia, a postęp w dziedzinie materiałów odniesienia zapewnia coraz lepszą spójność pomiarową.

matografia gazowa (GC), chromatografia w stanie nadkrytycznym (SFC); elektroforetyczne, np. elektroforeza kapilarna (CE), elektroforeza na żelu poliakrylamidowym SDS/PAGE,

e) techniki przygotowania próbki – w tym ekstrakcja do fazy stałej (SPE), ekstrakcja za pomocą płynu w fazie nadkrytycznej (SFE), dozowniki typu *headspace*, przepływowa analiza wstrzykowa (FIA), ekstrakcja analitów za pomocą promieniowania

Techniki chromatograficzne i spektroskopowe

Na podstawie ilości prac naukowych, dotyczących nauk i technologii żywności opublikowanych w latach 2001-2011, można powiedzieć, że nadal najczęściej stosowane są techniki rozdzielu chromatograficznego, w tym w znakomitej większości chromatografia cieczowa, następnie gazowa lub techniki rozdzielu elektroforetycznego, w obu przypadkach z detekcją za pomocą spektrometrii mas (MS). Takie połączenie ma zastosowanie w wykrywaniu głównie zanieczyszczeń żywności: pestycydów, antybiotyków, mykotoksyn, a także alergenów. Stały rozwój MS w zakresie sposobów jonizacji (dwie nagrody Nobla z chemii w 2002 r.) oraz budowy analizatorów masy, w połączeniu z technikami dwuwymiarowej separacji, zapewni w przyszłości dalsze rozszerzenie zastosowania spektrometrii w analizie żywności.

Selektywność, szybkość i dokładność analiz oraz możliwość przeprowadzania badań nieniszczących powoduje

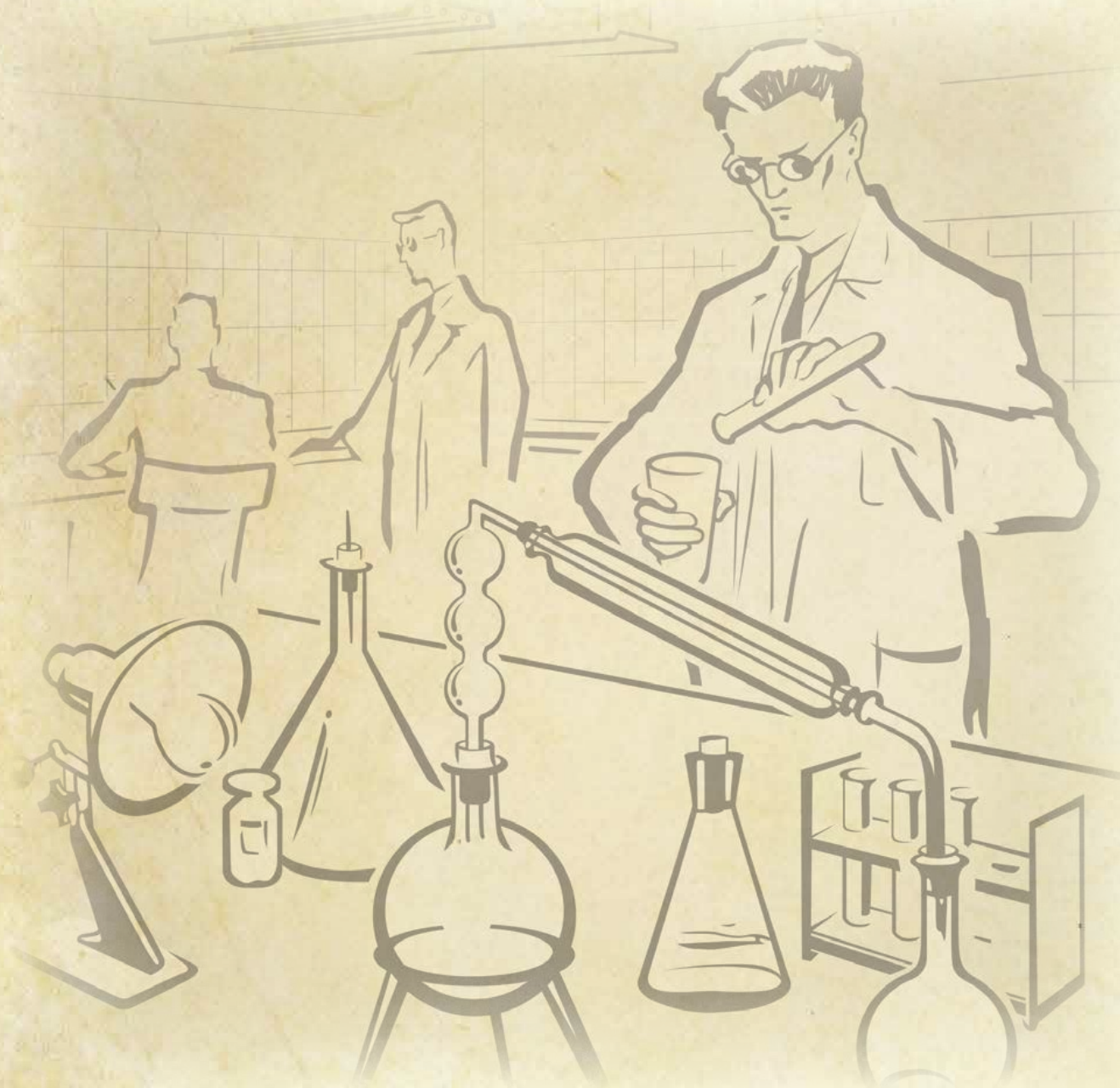
W analizie żywności najczęściej stosowane są techniki rozdzielu chromatograficznego, w tym w znakomitej większości chromatografia cieczowa, następnie gazowa lub techniki rozdzielu elektroforetycznego.

stałe zainteresowanie technikami spektroskopowymi. Zjawisko luminescencji, w szczególności fluorescencja i chemiluminescencja, są ostatnio po MS najczęściej stosowanymi technikami w oznaczeniach składników żywności oraz w detekcji po rozdzielach LC i CE.

Spektroskopia oscylacyjna IR oraz Raman to kolejne przykłady technik, które w obecnej rzeczywistości znalazły szerokie zastosowanie w badaniach jakościowych i ilościowych produktów spożywczych. Dzięki badaniom w bliskiej podczerwieni NIR możliwe jest oznaczenie składu podstawowego mięsa, rozróżnienie mięsa pochodzącego od różnych gatunków zwierząt, określenie wieku zwierzęcia, z którego mięso pochodzi oraz rozróżnienie mięsa świeżego od mięsa poddanego zamrożeniu, a następnie rozmrożeniu. NIR stosuje się szeroko w mleczarstwie i przemyśle cukierniczym, w badaniach zafałszowań żywności, takich jak np. analiza miodów naturalnych, w identyfikacji żywności transgenicznej, a także analizie składników aktywnych żywności. Ze względu na możliwość zastosowania w pracy *in-line* NIR stanowi idealne narzędzie kontroli jakości. Równym zainteresowaniem cieszy się jądrowy rezonans magnetyczny, szczególnie w trybie 31P NMR, stosowany m.in. w analizach tłuszczu lub struktury białek modyfikowanych w reakcjach enzymatycznych oraz elektronowy rezonans paramagnetyczny (EPR), szczególnie w analizie skuteczności działania substancji przeciwutleniających.

Techniki biologiczne

Techniki biologiczne w analizie żywności opierają się na zastosowaniu żywych organizmów, produktów otrzymanych z ich udziałem, enzymów, antyciał lub DNA. W przeciągu ostatnich trzydziestu lat rozwinęła się w tym zakresie najbardziej obiecująca technika – PCR (Polymereaza Chain Reaction – nagroda Nobla w 1993 r.) oraz jej modyfikacje. Umożliwia ona amplifikację DNA i składa się z trzech etapów: rozpadu podwójnej helisy DNA, przy-



Jakie techniki stosuje się w analizie żywności?

Analiza żywności nie pozostaje w tyle i podlega szybkiemu rozwojowi w kierunku stosowania efektywnych i opłacalnych metod analitycznych, które pozwolą zagwarantować bezpieczeństwo, wysoką jakość oraz możliwość monitorowania żywności zgodnie z wymaganiami prawa oraz konsumentów.

Techniki stosowane w analizie żywności możemy podzielić pod względem obszaru i zasad działania na:

- spektroskopowe – wykorzystujące oddziaływanie promieniowania elektromagnetycznego z materią, w tym np. spektroskopia masowa (MS), magnetycznego rezonansu jądrowego (NMR), spektroskopia w podczerwieni (IR), spektroskopia atomowa (AS),
- biologiczne – w tym łańcuchowa reakcja polimerazy (PCR), reakcje immunologiczne, biosensory,
- elektrochemiczne,
- techniki separacji – chromatograficzne, np. wysokosprawna chromatografia cieczowa (HPLC), chro-

**„Sama wiedza nie wystarczy, trzeba jeszcze umieć ją stosować”
– Johann Wolfgang Goethe**

mikrofalowego (MAE) lub ultradźwiękowego (USE), techniki temperaturowej desorpcji analitów (ATD),

f) techniki łączone – najczęściej sprzężone separacji ze spektroskopowymi.

Nowoczesne laboratorium badań i analizy żywności coraz rzadziej stosuje metodyki bazujące na pojedynczych technikach. Przeważają techniki łączone, wraz z odpowiednim przygotowaniem i aplikacją próbki. Ponad 60% czasu analizy zajmuje przygotowanie próbki do analizy końcowej, która z kolei trwa do 10 razy krócej.

łączeniu starterów i dobudowaniu nowej nici z wykorzystaniem enzymu polimerazy. Po 35-40 cyklach reakcji PCR powstaje kilka milionów kopii cząsteczek DNA. Nowa generacja analiz opartych na Real-Time PCR pozwala na oznaczenia związane z potwierdzeniem autentyczności żywności zarówno w przypadku produktów zwierzęcych, jak i roślinnych, oznaczenie zawartości GMO, alergenów, a także obecności patogenów w żywności. Pomimo dużych postępów w analizie mikrobiologicznej, nadal wyzwaniem dla mikrobiologów jest przeprowadzanie analiz i uzyskanie wyników w czasie rzeczywistym, co w znaczący sposób poprawiłoby bezpieczeństwo żywności. Całkowity czas analizy PCR mieści się w 24 godzinach, natomiast w przypadku klasycznych metod mikrobiologicznych podobne oznaczenie wymaga 7 dni.

Wśród nowoczesnych technik biologicznych w analizie spożywczej na szczególną uwagę zasługuje immunoanaliza wykorzystująca unikalną zdolność przeciwciał do wybiórczego wiązania się z konkretną cząsteczką lub antygenem – opracowanie metody otrzymywania przeciwciał monoklonalnych (nagroda Nobla w dziedzinie fizjologii i medycyny w 1984 r.). Testy immunoenzymatyczne – ELISA lub immunochromatograficzne, inaczej nazywane szybkimi testami diagnostycznymi, znalazły zastosowanie w badaniach GMO, alergenów, toksyn, a także w praktyce weterynaryjnej do oznaczania hormonów, bakterii, wirusów, chorób alergicznych czy pasożytów.

Elementy biosensora

Materiały biologiczne wykorzystuje się w budowie biosensorów. W skład biosensora wchodzi dwa podstawowe elementy:

1. Biologiczny element detekcyjny, w którym następuje proces rozpoznania międzymolekularnego receptor-analit i wytworzony zostaje sygnał. Warstwę analitycznie aktywną mogą tworzyć enzymy, prze-

ciwiała naturalne lub sztuczne, mikroorganizmy, DNA, RNA, wirusy. Jej rodzaj wpływa na selektywność i czułość biosensora.

2. Element przetwornikowy, dzięki któremu sygnał otrzymany w warstwie receptora zostaje zamieniony na parametr mierzalny, tzn. nadający się do obróbki.

Biosensory pozwalają na szybką identyfikację obcego DNA, białek, toksyn, wirusów i bakterii, antybiotyków, hormonów, barwników oraz środków konserwujących.

Koncepcja „zielonej chemii”

W odniesieniu do nowoczesnych metod analitycznych badania żywności, obszarem, w którym w sposób ciągły następują istotne zmiany, jest technika przygotowania próbek. Wyzwania metodyczne stawia koncepcja tzw. „zielonej chemii”, której założenia zostały zaproponowane w 1998 roku przez Amerykańskie Towarzystwo Chemików. Mają one na celu zmniejszenie uciążliwości środowiskowej laboratoriów, w tym zmniejszenie zużycia odczynników, w szczególności rozpuszczalników – wdrożenie technik bezrozpuszczalnikowych lub nowych czynników ekstrakcyjnych, np. opartych na wodzie, eliminację odczynników o wysokiej toksyczności, zmniejszenie emisji par, gazów, ścieków i odpadów stałych, zastosowanie mniejszych ilości próbek, skrócenie czasu oraz obniżenie kosztów analizy.

Zasadom „zielonej chemii” sprzyja obserwowany od połowy XX w. trend miniaturyzacji, tworzenia urządzeń zbudowanych z elementów wielkości 1-100 μm . Koncepcja mikrosystemów całkowitej analizy chemicznej – μ -Total Chemical Analysis Systems (μ -TAS) opiera się na urządzeniach lab-on-a-chip, które skupiają jeden lub kilka funkcji laboratoryjnych w postaci chipu. μ -TAS integruje całość zamkniętych w chipach procesów koniecznych do przeprowadzenia pełnej analizy chemicznej. Tego typu technologia wymaga interdyscyplinarnych działań inżynierów,

fizyków, chemików i biochemików w celu zaprojektowania systemów wielkości mikro- i nano-, mogących poradzić sobie z bardzo małymi ilościami płynów.

Zakończenie

Z każdym rokiem pojawiają się nowe wyzwania w analizie żywności. Wzrost gospodarczy, rozwój przemysłu, nowe praktyki w przemyśle rolnym oraz zanieczyszczenie środowiska powodują powstanie nowych zagrożeń. Należy zastanowić się nad odpowiedzią na pytanie: jak wyodrębnić nieznaną związkę i określić ich tożsamość w żywności? Rozwój nowoczesnych nanotechnologii rodzi potrzebę określenia precyzyjnych przepisów dotyczących zastosowania nowych materiałów oraz opracowania technik analitycznych służących do wykrywania nanocząstek włączonych celowo lub przypadkowo do łańcucha pokarmowego.

Artykuł napisały:

dr Joanna Rychlicka-Rybska

Szef Działu Badawczo-Rozwojowego i Laboratorium



mgr Danuta Krokosz

Kierownik Laboratorium i Kontroli Jakości



URZĘDOWA KONTROLA ŻYWNOSTCI

NA STRAŻY BEZPIECZEŃSTWA PRODUKTU

Naczelną zasadą działania unijnego systemu bezpieczeństwa żywności jest pełna odpowiedzialność producenta za wprowadzany do obrotu produkt. Nad przestrzeganiem wymogów prawnych przez producentów czuwa system urzędowych kontroli. Ich zakres określa Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia nr 882/2004.

Kontrole urzędowe przeprowadza się na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz pasz bez wcześniejszego uprzedzenia, z wyjątkiem takich przypadków jak audyt. W Polsce organami kontrolnymi na rynku środków spożywczych są: Inspekcja Sanitarna, Inspekcja Weterynaryjna, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Działają one przy wsparciu wyznaczonych Laboratoriów Urzędowych podlegających ocenie i akredytacji zgodnie z normami europejskimi.

Prawa Inspektorów i podmiotów kontrolowanych

W związku z przeprowadzaniem kontroli Inspektorom przysługuje prawo:

- wstępu do pomieszczeń zakładu o każdej porze,
- badania procesów technologicznych i receptur oraz przeglądania ksiąg i innych dokumentów w zakresie niezbędnym do zrealizowania celu kontroli,
- podejmowania innych czynności niezbędnych do wyjaśnienia sprawy, w tym nieodpłatnego pobierania próbek w celu wykonania badań laboratoryjnych.

Poza spełnieniem poleceń organów kontrolnych, o których mowa powyżej, podmioty działające na rynku spożywczym mają obowiązek pokrywania opłat związanych z zakresem kontroli w przypadku stwierdzenia przez



kontrolujących niezgodności z przepisami prawa żywnościowego. Zawierają się w tym koszty przeprowadzonych badań oraz ponownych kontroli sprawdzających.

Podmiot kontrolowany powinien jednak mieć zagwarantowane prawo :

- do wystąpienia o dodatkową ekspertyzę – w tym celu organy kontrolne są zobowiązane zapewnić dostateczną ilość próbek,
- do odwołania od decyzji podjętych przez organ kontroli urzędowej i być poinformowany o takim prawie oraz stosowanej procedurze i terminach.

Według Rozporządzenia 882/2004 metody pobierania próbek oraz analizy stosowane w ramach urzędowych kontroli muszą być zatwierdzone zgodnie z prawodawstwem wspólnotowym lub protokołami uznanymi w skali międzynarodowej oraz posiadać dostępne materiały odniesienia. Załącznik nr III rozporządzenia podaje ściśle, w jaki sposób mają być zredagowane metody analizy kontrolnej oraz jakimi kryteriami powinny się charakteryzować.

Uzyskane przez organy urzędowej kontroli informacje, dokumenty i inne dane stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa nie mogą być przekazywane innym organom ani ujawniane, jeżeli nie jest to konieczne ze względu na ochronę życia lub zdrowia człowieka.

Ciąg dalszy na str. 10

Tak jak nie istnieje idealny model produkcji żywności, tak też nie istnieje idealny model jej kontroli. Niedawne skandale związane z żywnością wykazały potrzebę skuteczniejszych działań ze strony organów odpowiedzialnych

W Polsce organami kontrolnymi na rynku środków spożywczych są: Inspekcja Sanitarna, Inspekcja Weterynaryjna, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

za egzekwowanie przepisów, tak by chronić zarówno konsumentów, jak i uczciwych przedsiębiorców przed zagrożeniami, które mogą powstać w wyniku nieprzestrzegania przepisów w całym łańcuchu. W związku z powyższym Komisja Europejska zapowiedziała zmiany w kontroli

żywności. Zostanie m.in. zredukowana liczba aktów prawnych obowiązujących w tym obszarze. Nowe przepisy będą prostsze, oparte na danych naukowych i ocenie ryzyka, co pozwoli organom kontrolnym skoncentrować się przede wszystkim na najistotniejszych kwestiach. Dotychczas organy nadzoru musiały docierać do tych miejsc, gdzie kontrole były konieczne, jak i do tych, gdzie nie były potrzebne. W świetle nowych przepisów częstotliwość kontroli będzie ściśle powiązana z oceną ryzyka. Im większe ryzyko wystąpienia zagrożenia dla bezpieczeństwa produktu, tym częstotliwość kontroli większa. Zaproponowane przez Komisję Europejską zmiany prawdopodobnie wejdą w życie w 2016 roku.

Nowa inspekcja od połowy 2015 roku

Polski system urzędowych kontroli jest spójny ze wszystkimi wymaganiami Unii Europejskiej, a jego skuteczność podobna jak w innych krajach członkowskich. Niemniej jednak sprawowanie nadzoru przez wiele organów, których uprawnienia się pokrywają, jest uciążliwe dla przedsiębiorców i coraz częściej krytykowane. W związku z tym od kilku lat toczą się prace nad stworzeniem jednej inspekcji sprawującej nadzór nad produkcją i obrotem środkami spożywczymi. Ich efektem jest projekt ustawy o Państwowej Inspekcji Bezpieczeństwa Żywności i We-

teryarii. Nowa inspekcja będzie sprawowała kontrolę w zakresie bezpieczeństwa środków spożywczych, środków żywienia zwierząt, zdrowia zwierząt i ich dobrostanu, ochrony roślin oraz obrotu i stosowania środków ochrony roślin. Konsolidacja zadań w ramach jednej instytucji spowoduje redukcję kontroli przy jednoczesnym podniesieniu ich jakości oraz kompleksowości. Rozwiązanie to odciąży także producentów żywności, którzy obecnie poddawani są kontrolom przez wiele inspekcji, co dodatkowo absorbuje ich czas i środki. Państwowa Inspekcja będzie także organem odpowiedzialnym za współpracę i kontakty z Komisją Europejską w zakresie prawa weterynaryjnego, fitosanitarnego oraz żywnościowego. Prace nad utworzeniem nowej inspekcji obejmują także reformę laboratoriów urzędowych. Ich połączenie umożliwi redukcję laboratoriów niespełniających odpowiednich standardów oraz spowoduje podwyższenie jakości świadczonych usług. Planuje się, aby nowa inspekcja rozpoczęła swoją działalność od 1 lipca 2015 roku.

Artykuł napisała:

Małgorzata Węgrzyn-Folmer
Pełnomocnik Zarządu ds. SZJ



POLSKIE MIĘSO I WĘDLINY w handlu zagranicznym

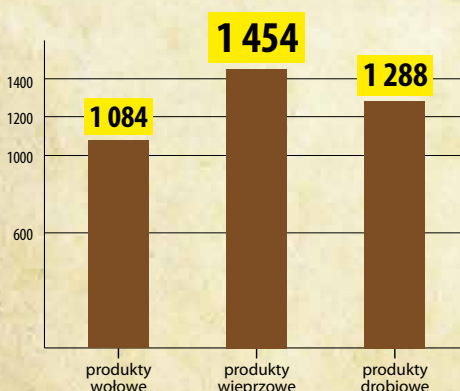
Na handel żywcem, przetworami oraz mięsem drobiowym, wołowym i wieprzowym wpływa szereg czynników. Do najważniejszych z nich zaliczyć można zasoby naturalne determinujące wielkość produkcji poszczególnych rodzajów mięsa, koszty transportu, infrastruktura, konkurencyjność oraz politykę handlową państw, w tym kursy walut.

Utrzymująca się konkurencyjność cenowa polskich produktów drobiowych na rynku unijnym

Jednym z najdynamiczniej rozwijających się rynków mięsa w ostatnich kilku latach był rynek drobiu. Jego siłę napędową stanowił eksport, którego wzrost był uwarunkowany m.in. utrzymującą się konkurencyjnością cenową polskiego drobiu oraz relatywnie dobrą jakością. Relacja ceny tuszki kurcząt w Polsce w marcu 2014 roku, wynoszącej według Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi 137,24 EUR/100 kg, do ceny tuszki w UE, wynoszącej 193,80 EUR/100 kg, może stanowić potwierdzenie

Rys 1.

Wartość polskiego eksportu produktów mięsnych w 2013 roku (w mln EUR)



Źródło: Na podstawie danych CAAC (Centrum Analityczne Administracji Celnej).

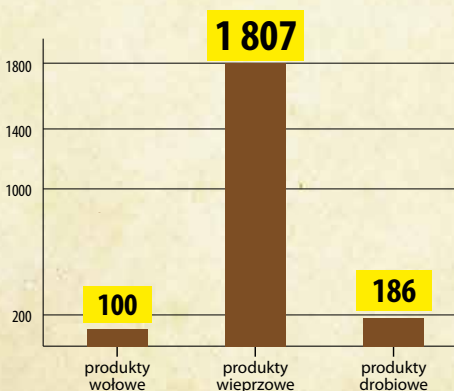
utrzymującej się konkurencyjności cenowej polskiego drobiu. Polska ma ugruntowaną pozycję na rynku drobiu w UE. W 2013 roku udział eksportu produktów drobiowych w krajowej produkcji drobiu przekroczył 30%. Wartość eksportu drobiu, mięsa, podrobów i przetworów drobiowych wzrosła po wejściu UE ponad 5-krotnie z 246 mln EUR w 2003 roku do 1288 mln EUR w 2013

roku. W strukturze wartościowej eksportu dominującą pozycję utrzymywały mięso i podroby drobiowe (powyżej 83%). Największymi odbiorcami mięsa drobiowego w 2013 roku byli: Niemcy, Czechy i Wielka Brytania. Mniejszy udział w wywozie mają przetwory drobiowe i drób żywy, których udział w wolumenie eksportu w latach 2003-2013 kształtował się odpowiednio w przedziałach 2,8-4,9% i 5,1-11,6%. Największymi rynkami zbytu w ubiegłym roku dla przetworów drobiowych były: Niemcy, Węgry i Wielka Brytania.

Pomimo ponad 4-krotnego wzrostu wartości importu, z 43 mln EUR w 2003 do 186 mln EUR w 2013 roku, Polska nadal pozostaje eksporterem netto drobiu,

Rys 2.

Wartość polskiego importu produktów mięsnych w 2013 roku (w mln EUR)



Źródło: Na podstawie danych CAAC (Centrum Analityczne Administracji Celnej).

mięsa, podrobów i przetworów drobiowych. Dodatkowo saldo obrotów wzrosło ponad 5-krotnie z 203 mln EUR do 1102 mln EUR. W latach 2003-2013 zmieniała się struktura wartościowa polskiego importu produktów drobiowych. Najbardziej znaczącą pozycję w imporcie zarówno w 2003, jak i w 2013 roku stanowił drób

żywy, którego udział w wartości przywozu stanowił ponad 55%. Udział przetworów drobiowych wzrósł z 5% w 2003 do 19% w 2013 roku, w analogicznym okresie zmniejszył się natomiast udział mięsa i podrobów drobiowych z 40% do 24%.

Utrzymująca się konkurencyjność cenowa polskich produktów wołowych na rynku unijnym

Dynamicznie rozwijającym się rynkiem był również rynek produktów wołowych. Polska ma ugruntowaną pozycję na rynku wołowiny w UE. Poprawa jakości tego gatunku mięsa, a przede wszystkim powiązanie ceny z jego jakością w handlu detalicznym i hurtowym oraz szczegółowa informacja o produkcie mogą przyczynić się do rozwoju eksportu oraz wzrostu konsumpcji wołowiny w Polsce.

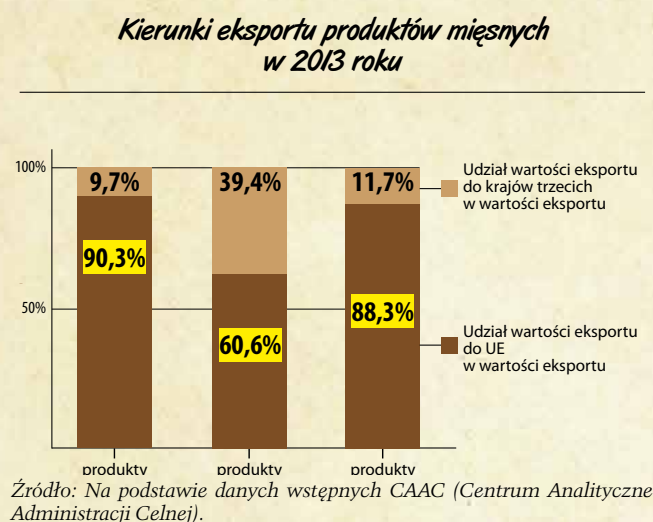
Eksport żywca wołowego, mięsa, podrobów i przetworów wołowych wzrósł ponad 6-krotnie z ok. 231 mln EUR w 2003 roku do ok. 1454 mln EUR w 2013 roku. Wzrostowi wartości eksportu towarzyszył wzrost importu produktów wołowych z 10,3 mln EUR w 2003 roku do 99,9 mln EUR w 2013 roku. Pomimo ponad 9-krotnego wzrostu importu produktów wołowych saldo obrotów handlu zagranicznego sektora wołowego w latach 2003-2013 było dodatnie. W tym samym okresie zmieniała się struktura wartościowa polskiego eksportu żywca wołowego, mięsa, podrobów i przetworów wołowych. W 2003 roku dominującą pozycję w eksporcie miał żywiec wołowy, który stanowił ok. 57% wartości eksportu produktów wołowych. W latach 2003-2013 dominowała tendencja spadkowa udziału bydła żywego w wartości wywozu. Jego udział wynosił w 2013 roku zaledwie 6%. Spadek eksportu żywca wołowego spowodowany był mniejszą opłacalnością chowu bydła i malejącym zainteresowaniem państw członkowskich ich zakupem w Polsce. Natomiast większą rolę w eksporcie zaczęło odgrywać mięso mrożone i schłodzone. Ich udział w wartości eksportu wzrósł z 37% w 2003 roku do 85% w 2013 roku. Największymi odbiorcami mięsa wołowego w 2013 roku byli: Włochy, Holandia, Niemcy i Hiszpania. Niewielkie znaczenie w eksporcie mają podroby wołowe, których udział w wartości wywozu wyniósł od 1% do 2%.

Import żywca wołowego, mięsa, podrobów i przetworów wołowych wzrósł prawie 10-krotnie z ok. 10 mln EUR w 2003 roku do ok. 100 mln EUR w 2013 roku.

W latach 2003-2013 struktura wartościowa importu produktów wołowych ulegała zmianom – udział bydła żywego w wartości przywozu spadł z 79% do 47%, podrobów wołowych z 15% do 6%, zaś udział wołowiny mrożonej i chłodzonej wzrósł z 5% do 41%, a konserw wołowych z 1% do 6%.

Polska jest eksporterem netto żywca, mięsa, podrobów i przetworów wołowych. Saldo obrotów produktami wołowymi wzrosło ponad 6-krotnie – ze 158 mln EUR w 2003 roku do 984 mln EUR w 2013 roku.

Rys 3.

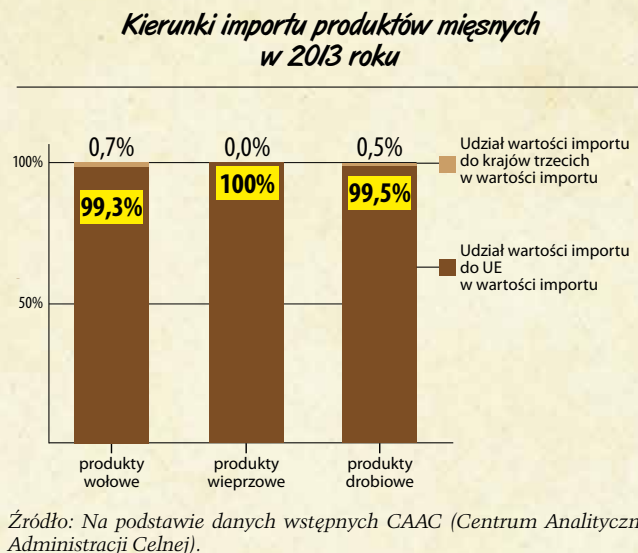


Zmiany w handlu zagranicznym produktami wieprzowymi

Eksport żywca, mięsa i przetworów wieprzowych w ujęciu wartościowym wzrósł ponad 6-krotnie – z 231,4 mln EUR w 2003 roku do 1453,6 mln EUR w 2013 roku. Kontynuowanie trendu wzrostowego w eksporcie przy malejącym krajowym popycie trzody chlewnej umożliwił spory wzrost importu żywca wieprzowego. Popyt trzody chlewnej w 2013 roku (11,1 mln sztuk) spadł o ok. 40% w porównaniu z 2003 rokiem (18,8 mln sztuk).

Dominującą pozycję w wartości eksportu w 2013 roku, podobnie jak w latach 2010-2012, zajmowało mięso wieprzowe chłodzone i mrożone, którego udział w wolumenie eksportu wynosił ponad 60%. Udział kiełbas w wartości eksportu produktów wieprzowych wzrósł z 5% w 2003 roku do 10% w 2013 roku, jednocześnie zwiększył się udział konserw z 4% do ponad 8% oraz mięsa solonego i wędzonego z 1% do 7%. Spadł natomiast udział szynki z 17% do 6%. W 2013 roku niewielkie znaczenie w eksporcie miała trzoda chlewna, której udział w wartości eksportu wynosił zaledwie 1%. Rekordowy udział trzody w wartości eksportu zanotowano po wejściu do UE w 2006 roku i wynosił on 12,5%. W 2013 roku

Rys 4.



ważnym kierunkiem eksportu produktów wieprzowych pozostawała UE (ok. 60% udziału w wartości eksportu) i kraje WNP (ok. 23% udziału w wartości wywozu).

Import żywca, mięsa i przetworów wieprzowych wzrósł ponad 22-krotnie – z 79 mln EUR w 2003 roku do 1807 mln EUR w 2013 roku. W latach 2003-2013 struktura wartościowa przywozu zmieniała się. W 2003 roku import trzody chlewnej stanowił zaledwie 1% wartości przywozu, zaś w 2013 roku wzrósł do 24%. Wzrost udziału żywca wieprzowego w imporcie nastąpił kosztem udziału mięsa wieprzowego chłodzonego i mrożonego. Udział w wartości przywozu wieprzowiny mrożonej i chłodzonej spadł z 91% w 2003 roku do 72% w 2013

roku. W ubiegłym roku głównymi rynkami zaopatrzenia w mięso wieprzowe byli: Niemcy, Belgia, Dania i Holandia. W 2013 roku kiełbasy, szynki, łopatki i konserwy oraz mięso solone i wędzone stanowiły zaledwie 4% wartości polskiego importu produktów wieprzowych, zaś przed wejściem do UE (w 2003 roku) ich udział wynosił około 8%. W ubiegłym roku w strukturze geograficznej najbardziej znaczącą pozycję w imporcie produktów wieprzowych nadal miała UE, z której pochodziło ok. 99% importowanych produktów wieprzowych.

W latach 2003-2007 saldo obrotów produktami wieprzowymi było dodatnie, zaś od 2008 roku Polska jest importerem netto produktów wieprzowych. W 2013 roku wartość tego salda była ujemna i wynosiła ok. 0,4 mld EUR.

Po wejściu do UE wartość eksportu produktów wołowych, drobiowych oraz wieprzowych wzrosła wielokrotnie. Polska jest wciąż eksporterem netto żywca, mięsa i przetworów wołowych oraz drobiowych. Głównym rynkiem zbytu dla produktów wieprzowych, wołowych i drobiowych była w 2013 roku Unia Europejska. W 2008 roku Polska stała się importerem netto produktów wieprzowych. Dalszy rozwój eksportu na tych rynkach będzie uwarunkowany utrzymaniem przewag kosztowo-cenowych oraz procesami integracji w sektorze produkcji i przetwórstwa. W szczególności chów trzody chlewnej odbywa się nadal w gospodarstwach o relatywnie niskiej koncentracji, natomiast sektor przetwórstwa mięsa wciąż jest sektorem rozproszonym.



Artykuł napisała:

Dr Dorota Pasińska
Zakład Badań Rynkowych IERiGŻ-PIB

REKLAMA

electroVit
Doskonały smak

Zapobiega odwodnieniu

• biegunka • wymioty • wysiłek fizyczny

Sód
Potas
Chlorek
Wapń
Magnez

www.activlabpharma.pl

W kolejnym numerze:

Badania i rozwój – technologie spożywcze

WEEKENDOWO

Czy wiesz, że...?



Wędliny tradycyjne będą mogły być wędzone tak, jak dotychczas.

Producenci wędlin wpisanych na listę wyrobów tradycyjnych, którzy sprzedają swoje produkty w kraju, nie będą musieli po 1 września dostosowywać się do nowych unijnych przepisów dot. wędzenia - poinformował w czwartek resort rolnictwa. Dotyczy to produktów, przy wytwarzaniu których stosowane są metody wędzenia określone we wniosku o wpis produktu na listę produktów tradycyjnych, prowadzoną przez ministra rolnictwa.

Źródło: www.pb.pl



Nowe etykiety na produktach spożywczych. Będziemy wiedzieć więcej.

Pod koniec roku wejdą w życie unijne przepisy nakazujące producentom spożywczym dokładniejsze i ujednolicone umieszczanie informacji o produktach na etykietach. Ma to pomóc klientom, którzy są coraz bardziej świadomi i ostrożni przy zakupach. Dotychczas w UE obowiązują różne przepisy dotyczące znakowania żywności. Często etykiety są mało czytelne i nie zawierają wszystkich niezbędnych informacji o produkcie. Nie ma też obowiązku informowania o kraju jego pochodzenia. Tymczasem konsumenci stają się bardziej świadomi i chcą wiedzieć nie tylko, z czego składa się wyrób spożywczy, ale także - jaka jest jego wartość odżywcza. Znakowanie wartością odżywczą będzie obowiązywać od 2016 roku.

Źródło: wyborcza.biz



Polski eksport, zwłaszcza rolno-spożywczy, istotnie wspiera wzrost PKB.

Polski eksport, zwłaszcza rolno-spożywczy, istotnie wspiera wzrost polskiego PKB - mówili w czwartek uczestnicy konferencji Stowarzyszenia Eksporterów Polskich. Wskazano, że relacja eksportu do PKB wzrosła z 19 proc. w 2001 r. do ponad 40 proc. w 2013 r. „Eksport jest motorem rozwoju gospodarczego Polski. Relacja eksportu towarów do PKB zwiększyła się z 19 proc. w roku 2001 do ponad 40 proc. w roku ubiegłym” - powiedział wiceminister gospodarki Andrzej Dycha. Wskazał, że w latach 1990-2013 wartość polskiego eksportu wzrosła ponad jedenastokrotnie.

Źródło: www.ekonomia.rp.pl



Rośnie internetowa sprzedaż produktów spożywczych.

Rośnie popularność sprzedaży internetowej produktów spożywczych. Wygoda związana z brakiem konieczności transportu towarów zachęca do kupowania w produktach większych ilościach, zwłaszcza wody czy chemii gospodarczej. Równocześnie klienci nie boją się już nabywać wędlin, warzyw, mięsa i innych świeżych produktów.

Źródło: www.propertynews.pl

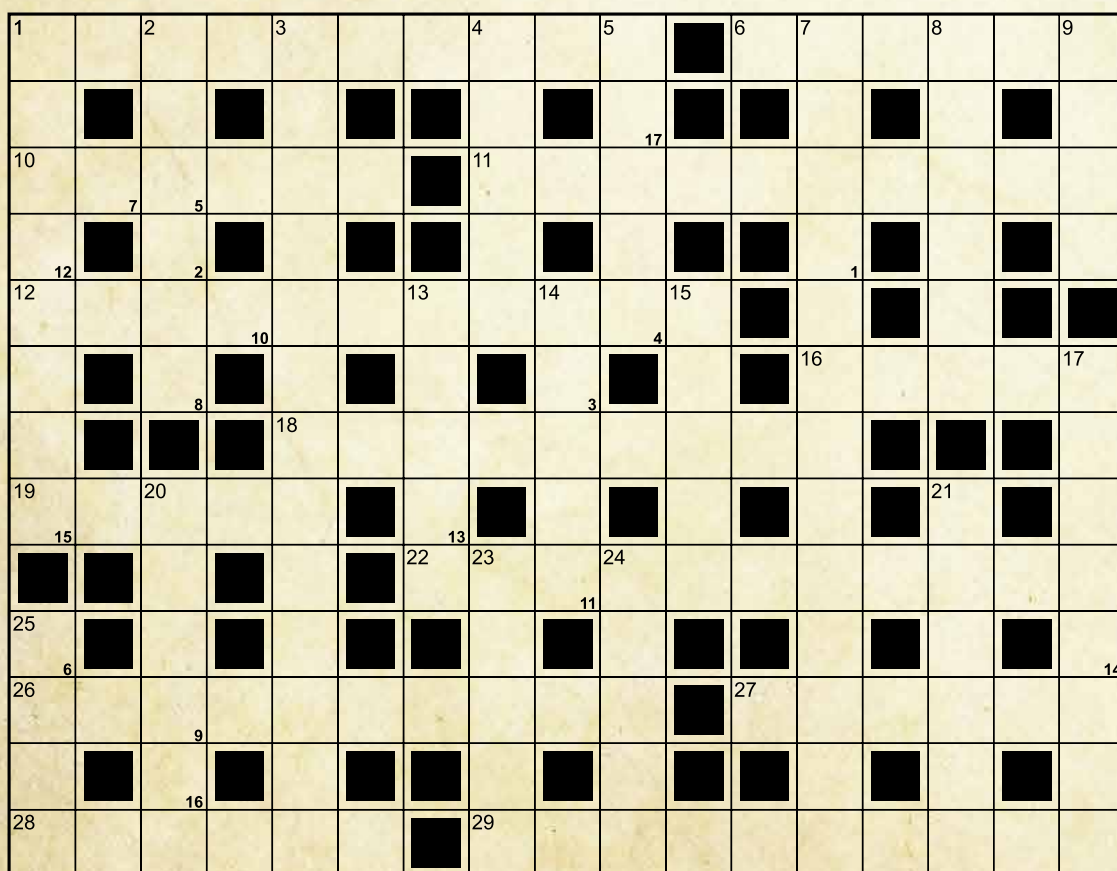
Krzyżówka ze Smakowitym Kąskiem

POZIOMO:

1) każdy pierwiastek trzeciej grupy układu okresowego. 6) golf lub pulower. 10) gładząca producentka jaj. 11) pierwszy sejm w czasie bezkrólewia. 12) protoplastka rodu. 16) włóczykij, obieżyświat. 18) ostatni dzień tygodnia. 19) buty dla sprintera. 22) specjalista w zakresie uprawy ziemi i hodowli roślin. 26) płyn w akumulatorze. 27) gagatek, łobuz. 28) filmowy poszukiwacz miliona. 29) nad głową bramkarza.

PIONOWO:

1) osoba zajmująca się badaniem pogody. 2) przyjemny zapach. 3) skostniałość poglądów. 4) rozżarzona cząstka. 5) sarkastyczny niedowiarek. 7) zdobyta wiedza. 8) fasoli wspiąć się pozwoli. 9) klub sportowy z Madrytu. 13) ubóstwo, niedostatek. 14) targowisko. 15) stan gotowości do akcji zespołowej. 17) z bębni i talerzami. 20) podstawa armaty. 21) nieproszony gość. 23) szybki bieg konia. 24) matecznik. 25) Suzanne, popularna amerykańska piosenkarka.



Litery z pól ponumerowanych od 1 do 17 utworzą rozwiązanie.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17



TRZY NAGRODY Wino Dominio Ugarte Reserva

1. Rozwiązanie krzyżówki wyślij drogą elektroniczną na adres: redakcja@smakovitykurier.pl.
2. Termin nadsyłania zgłoszeń - do 10 lipca 2014 r.
3. Trzy pierwsze zgłoszenia z poprawnym rozwiązaniem zostaną nagrodzone.
4. Regulamin dostępny na stronie www.smakovitykurier.pl

Czekamy na odpowiedzi!