

Poznań, 1 września 2009

BIULETYN PRASOWY

Technologiczne nowości w przemyśle spożywczym

Blisko 300 wystawców z 13 krajów zaprezentuje ofertę nowoczesnych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w różnych gałęziach przemysłu spożywczego na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich w dniach 13-17 września br. Cztery tematyczne salony wchodzące w skład **Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych Polagra-Tech** organizowane są w cyklu dwuletnim. W tym roku ofertę przedstawią firmy w ramach Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mięsnego oraz Salonu Urządzeń Chłodniczych, Klimatyzacyjnych i Grzewczych. Corocznie odbywa się Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego oraz Międzynarodowy Salon Dodatków do Żywności. Honorowy patronat nad targami objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Wielkie spotkanie branży mięsnej

Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mięsnego ruszy pełną parą już w niedzielę, 13 września. W tym dniu, nazwanym „Dniem Rzeźnika i Wędliniarza”, zacznie działać bowiem specjalnie zaaranżowany Warsztat Wędliniarski. Dzięki współpracy ze Stowarzyszeniem Rzeźników i Wędliniarzy RP w pawilonie numer 5 uruchomiona zostanie linia produkcyjna złożona z nowoczesnych maszyn i urządzeń, m.in. komór wędzarniczych, warzelniczych, fermentacyjnych, a także innego specjalistycznego wyposażenia, które może znaleźć zastosowanie w niemal każdym zakładzie wędliniarskim. Trzon linii technologicznych tworzyć będą urządzenia: wilk, kuter, mieszalka, nadziewarka oraz kocioł. Na miejscu produkowana będzie kiełbasa biała. Receptura, która zostanie wykorzystana pochodzi z Zakładu Mięsnego KONARCZAK z Pogorzeli – koordynatora całego przedsięwzięcia. Kiełbasa Biała Wielkopolska – sztandarowy produkt tego zakładu była wielokrotnie nagradzana i certyfikowana. Zwiedzającym emocji dostarczy również bicie rekordu w wyrobie najdłuższej kiełbasy targowej. W kolejne dni targowe w Warsztacie Wędliniarskim produkowana będzie kiełbasa śląska oraz krupniok. Okazją do spróbowania mięsnych przysmaków będzie również organizowane już po raz kolejny na MTP kulinarne show „Mięso w Krainie

Przypraw", w ramach którego w profesjonalnej kuchni reprezentanci firm produkujących różnorodne przyprawy, poprowadzą swój kulinarny pokaz.

Polagra-Tech 2009 jest ważna dla rzeźników i wędliniarzy z jeszcze jednego powodu. To tutaj, już po raz piętnasty spotkają się oni, by w ramach Forum Rzeźników i Wędliniarzy omówić najważniejsze dla branży, w tym trudnym gospodarczo okresie, tematy. Spotkaniom towarzyszyć będą Konkursy Wędliniarskie, w których nagrodzeni zostaną najlepsi producenci i specjaliści w branży mięsnej i wędliniarskiej oraz produkty o wyjątkowych walorach smakowych.

Technologie przyjazne środowisku

Międzynarodowe Targi Poznańskie wraz z partnerami: Europejskim Partnerstwem dla Energii i Środowiska Naturalnego (EPEE - European Partnership for Energy and Environment) oraz Krajowym Forum Chłodnictwa zorganizowały Międzynarodowy Kongres Ochrony Środowiska w Chłodnictwie Klimatyzacji i Technice Pomp Ciepła „Pro-Climate 2009, który odbędzie się w Poznaniu, w dniach 14-15 września.

Chłodnictwo jest jedną z najważniejszych dziedzin w przemyśle. Obok energetyki i elektronicznego przepływu danych stanowi podstawę współczesnego codziennego życia. Trzeba pamiętać, że warunkuje funkcjonowanie wielu gałęzi gospodarki. Również przemysł spożywczy nie mógłby istnieć bez chłodzenia i mrożenia. Wraz z przemianami gospodarczymi oraz rosnącym znaczeniem ochrony środowiska chłodnictwo zaczęło się zmieniać. Zwrócono uwagę, że stosowane technologie chłodnicze są energochłonne, a wykorzystywane i emitowane substancje negatywnie oddziałują na środowisko, m.in. na warstwę ozonową. Możliwość zmniejszenia zużycia energii w chłodnictwie może być rozpatrywana na dwóch płaszczyznach. Po pierwsze, w nowoczesnych urządzeniach stosuje się rozwiązania konstrukcyjne, które pozwalają na znaczne zmniejszenie zużycia energii. Drugim wartościowym rozwiązaniem są pompy ciepła – urządzenia te mogą wykorzystywać energię pochodzącą z otoczenia. W wielu krajach europejskich uznane zostały za odnawialne źródło energii. Polska, zgodnie ze zobowiązaniami międzynarodowymi, przekształca stopniowo chłodnictwo w sektor bezpieczny i przyjazny dla środowiska. Zarówno producenci i dostawcy urządzeń chłodniczych, klimatyzacyjnych oraz pomp ciepła, jak i użytkownicy tych instalacji zobowiązani są do działania zgodnie z wypracowanymi na forum europejskim wymogami prawnymi i organizacyjnymi dotyczącymi ochrony klimatu.

Kongres Pro-Climate będzie miejscem dyskusji na temat wytycznych legislacyjnych i możliwości właśnie w tym zakresie. Polscy i europejscy eksperci związani z branżą chłodniczą, środowiskiem rządowym, biznesowym i ekologicznym przedstawią sytuację prawną, kierunki jej zmian oraz praktyczne zastosowania.

Maszyny, urządzenia, aparatura...

W ramach Salonu Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego zostanie zaprezentowany nowoczesny park maszynowy renomowanych producentów z całej Europy, m. in. z Francji, Danii, Niemiec i Wielkiej Brytanii. Wystawcy przedstawią technologiczne nowości dla poszczególnych sektorów, takich jak przemysł owocowo-warzywny, mleczarski, młynarski, makaronowy i paszowy, ziemniaczany, koncentratów spożywczych oraz napojów. Dzięki prezentacji pracy maszyn i ich możliwości „na żywo”, ekspozycja będzie wyjątkowo atrakcyjna dla zwiedzających poszukujących rozwiązań dla swoich zakładów. Na przestrzeni wystawienniczej salonu będzie można zobaczyć ponadto szeroką ofertę z zakresu aparatury kontrolno-pomiarowej, urządzeń laboratoryjnych, zespołów i części zamiennych, stali kwasoodpornej, maszyn do gospodarki wodnej, urządzeń do mycia i płukania, pomp oraz środków transportu, a także bezpieczeństwa i higieny pracy.

A na dodatek...

Dodatki do żywności odgrywają ogromną rolę przy zabezpieczaniu świeżości, bezpieczeństwa, smakowitości, wyglądu i tekstury żywności przetworzonej. Producenci starają się spełniać wymagania konsumentów oferując żywność wzbogaconą substancjami uważanymi za szczególnie zdrowe lub oferujące dodatkowe korzyści fizjologiczne przy dłuższym okresie stosowania. Właściwe techniki przetwarzania mogą poprawić właściwości funkcjonalne oraz dostępność biologiczną tych substancji. Dodatki mogą dawać też inne prozdrowotne korzyści, gdyż część z nich to witaminy czy błonnik. W powszechnej opinii uchodzą jednak za szkodliwe. Na konferencji organizowanej 15 września przez Międzynarodowe Targi Poznańskie wraz z Polską Izbą Dodatków do Żywności oraz Polskim Towarzystwem Technologów Żywności pod tytułem „Dodatki a żywność funkcjonalna” zaproszeni eksperci światowej sławy podejmą się weryfikacji tych negatywnych stereotypów.

Prof. dr ing. Walter E. L. Spiess, dr h.c. U. P. w Lublinie, Honorowy Prof. Uniwersytetu Hohenheim, członek i były Prezydent Międzynarodowej Akademii Nauki i Technologii Żywnienia, Przewodniczący Grupy Zadaniowej Stosunków Międzynarodowych IUFOST przedstawi referat „Ostatnie osiągnięcia w technologii żywności – różne podejścia do produkcji żywności w odniesieniu do specjalnych aspektów odżywczych”.

Swoją prezentację "Dodatki do żywności a zdrowie" będzie miał również prof. dr hab. Krzysztof Krygier, wykładowca na Wydziale Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Wiceprezes Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, Przewodniczący Komitetu Roboczego ds. Nauki w Radzie ds. Diety, Aktywności Fizycznej i Zdrowia przy Ministrze Zdrowia, członek Zarządu

Europejskiej Federacji Lipidowej, członek Rady Programowej i Rady Recenzentów European Journal of the Science and Technology of Lipids.

Mgr inż. Joanna Gajda-Wyrębek - Kierownik Pracowni Badania Substancji Dodatkowych do Żywności w Zakładzie Badania Żywności i Przedmiotów Użytku Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - Państwowego Zakładu Higieny podejmie temat: „Kierunki prac ustawodawczych Unii Europejskiej w zakresie substancji dodatkowych i aromatów”.

Koordinatorem konferencji jest prof. dr hc (mult) Antoni Rutkowski, em. prof. SGGW, członek: PAN, Akademii Nauk Rolniczych Rosji oraz International Academy of Food & Food Technology.

Rejestracja zwiedzających

Organizatorzy zapraszają na strony internetowe targów (www.polagra-tech.pl, www.dodatki.mtp.pl), gdzie zamieszczane są najświeższe informacje na temat ekspozycji i programu wydarzeń. Tutaj znajduje się też formularz rejestracyjny dla zwiedzających - jego wypełnienie w Internecie pozwoli na skrócenie czasu załatwiania formalności podczas wstępu na targi oraz uprawnia do 60-procentowej zniżki przy zakupie biletu. Cena biletu po rejestracji – 20 zł.

Zwiedzanie

Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych Polagra-Tech będzie można zwiedzać w dniach **13-17 września** (Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mięsnego oraz Salon Urządzeń Chłodniczych, Klimatyzacyjnych i Grzewczych), **14-17 września** (Salon Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Spożywczego) a Międzynarodowy Salon Dodatków do Żywności – w dniach **14-16 września**. Ekspozycja oddana jest do dyspozycji zwiedzających **w godzinach 9.00 - 17.00** (ostatniego dnia targów – do 16.00).

W tym samym czasie (14-17.09.2009), na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich odbędą się Międzynarodowe Targi Wyrobów Spożywczych Polagra-Food i Międzynarodowe Targi Gastronomii Gastro Trendy, a także Targi Opakowań dla Przemysłu Spożywczego Pakfood.