



## Wyniki XLIX KONKURSU „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” WIOSNA 2018

Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Waclawa Dąbrowskiego Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu zorganizował po raz czterdziesty dziewiąty KONKURS pod tytułem „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” WIOSNA 2018.

KONKURS WIOSNA 2018 obejmował następujące grupy wędliny: kiełbasy, produkty blokowe (drobno, średnio i grubo rozdrobnione, rolady), wędliny podrobowe (wątrobianki, pasztetowe, kiszki, salcesony), wyroby garmażeryjne (w tym dania gotowe), galarety mięsne i mięsno-warzywne, konserwy i inne produkty w ilości 158 próbek zgłoszonych z 43 zakładów mięsnych i drobiarskich. Ocenę konkursową przeprowadzono w dniach 8 i 9 marca br. w Zakładzie Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS w Warszawie.

Przedmiotem oceny były następujące asortymenty:

- **66 szt. próbek kiełbas**, w tym: 8 szt. kiełbas homogenizowanych, 16 szt. kiełbas drobno rozdrobnionych, 33 szt. kiełbas średnio rozdrobnionych, 9 szt. kiełbas grubo rozdrobnionych,
- **6 szt. próbek produktów blokowych**, w tym: 1 szt. produktów blokowych grubo rozdrobnionych, 2 szt. produktów blokowych średnio rozdrobnionych, 1 szt. produktów blokowych drobno rozdrobnionych, 1 szt. studzienin, 1 szt. produktów blokowych typu rolada,
- **21 szt. próbek wędlin podrobowych**, w tym: 6 szt. salcesonów, 10 szt. pasztetowych, 5 szt. kiszek,
- **31 szt. próbek wyrobów garmażeryjnych i garmażeryjnych kulinarnych**, w tym: 1 szt. flaków, 2 szt. pieczeni, 9 szt. pasztetów, 2 szt. pierogów, 2 szt. krokietów, 2 szt. galaret, 1 szt. golonki, 4 szt. wyrobów garmażeryjnych drobiowych, 4 szt. wyrobów garmażeryjnych wieprzowych, 1 szt. gołąbków, 1 szt. klopsów i 2 szt. szaszłyków
- **2 szt. próbek konserw sterylizowanych**,
- **1 szt. wyrobu mięsnego surowego**,
- **10 szt. wędzonek**.

Do Konkursu zgłoszono 17 szt. próbek wyrobów deklarowanych przez producentów jako produkty typu „żywność wygodna”.

Podstawą konkursowej oceny jakościowej wędlin była ocena sensoryczna wykonana przez dwa ośmioosobowe zespoły rzeczoznawców.

<b>I Zespół</b>	
<b>1. Ewa ANIOŁKOWSKA</b>	- Zakład Przetwórstwa Mięsa Roman Aniołkowski Ewa Aniołkowska Spółka Jawna w Grudziądzu
<b>2. Justyna STANKIEWICZ</b>	- Zakład Przetwórstwa Mięsa Roman Aniołkowski Ewa Aniołkowska Spółka Jawna w Grudziądzu
<b>3. Sylwester DOROCIŃSKI</b>	- Zakład Usługowo-Handlowy "WOJCIECHOWSKI" Zdzisław Wojciechowski w Bukowcu Opoczyńskim
<b>4. Anna PATKOWSKA/ Magdalena KOŁAK</b>	- Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa
<b>5. Mirosław SŁOWIŃSKI</b>	- Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa
<b>4. Agnieszka SOWIŃSKA</b>	- Federacja Konsumentów, Warszawa
<b>7. Gabriela PIESAK</b>	- SITSPÓŻ, Zarząd Główny, Warszawa
<b>8. Piotr SZYMAŃSKI</b>	- Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS, Warszawa

<b>II Zespół</b>	
<b>1. Małgorzata SOBIERAJ</b>	- Zakłady Mięsne PAMSO S.A. w Pabianicach
<b>2. Marian SMYCZEK</b>	- Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyn Janeta w Lubomi
<b>3. Jarosław KUJAWA/ Katarzyna ZAJĄCZKOWSKA</b>	- Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa
<b>4. Krzysztof DASIEWICZ</b>	- Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa
<b>5. Michał HERDE</b>	- Federacja Konsumentów, Warszawa
<b>6. Stanisław LENARTOWICZ</b>	- SITSPÓŻ, Zarząd Główny, Warszawa
<b>7. Anna OKOŃ</b>	- Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS, Warszawa
<b>8. Piotr MOCH</b>	- Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu IBPRS, Warszawa

Ocenę sensoryczną wykonano metodą 5-cio punktową według szczegółowych wymagań dla danego sortymentu, zawartych w normach polskich lub zakładowych. Do oceny podawano próbki zakodowane, a oceniający wykonywali oceny indywidualnie.

Oceniano następujące cechy:

- wygląd zewnętrzny na całym batonie,
- wygląd przekroju na dwóch przekrojonych batonach,
- smak i zapach na plastrach pochodzących co najmniej z dwóch batonów produktów.

Skala ocen dla każdej cechy jakościowej\*:

Punkty*	Jakość	Właściwości
5	bardzo dobra	Spełnienie wszystkich wymagań odpowiedniej normy lub deklaracji jakościowej bez żadnych zastrzeżeń
4	dobra	Spełnienie wszystkich wymagań odpowiedniej normy lub deklaracji jakościowej w zakresie pierwszorzędnych cech jakościowych**. Dopuszczalne nieznaczne odchylenia jakościowe w zakresie drugorzędnych cech jakościowych***
3	dostateczna	Znaczne odchylenia jakościowe w zakresie drugorzędnych cech jakościowych lub produkt nietypowy dla danego sortymentu
2	zła	Znaczne odchylenia jakościowe w zakresie pierwszorzędnych cech jakościowych**

\*Przewiduje się możliwość stosowania ocen połówkowych: 4,5, 3,5, 2,5 i 1,5 punktu.

\*\*Pierwszorzędne cechy jakościowe (smak i zapach) – cechy sensoryczne, których uchybienia mogą prowadzić do dyskwalifikacji produktu do spożycia.

\*\*\*Drugorzędne cechy jakościowe – pozostałe cechy sensoryczne, których uchybienia nie prowadzą do dyskwalifikacji produktu do spożycia.

Jakość całkowitą (ogólną) ocenianej próbki wędliny obliczano przez pomnożenie średnich wartości oceny dla każdej cechy, przez współczynnik ważkości dla tej cechy i zsumowanie uzyskanych iloczynów.

### Współczynniki ważkości dla ocenianych wędlin

Cechy jakościowe	Kiełbasy parzone (bez kiełbas suchych i podsuszanych)	Produkty blokowe	Wędliny podrobowe	Wyroby garmażeryjne, mięso kulinarne	Konserwy sterylizowane	Kiełbasy suszone i podsuszane	Kiełbasy surowe i surowe dojrzewające	Wędzonki
Wygląd zewnętrzny	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,2
Konsystencja batonu	-	-	-	-	-	0,1	0,1	-
Wygląd na przekroju	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Smak i zapach	0,5	0,5	0,6	0,6	0,6	0,5	0,5	0,5
razem	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0

Próbki wyrobów, które uzyskały **jakość całkowitą na poziomie 4,5 do 5 punktów**, a żadna z ocenianych cech jakościowych nie otrzymała noty niższej niż 4 punkty, zostały zakwalifikowane do badań chemicznych.

W badaniach chemicznych oznaczano m. in. zawartość: wody, białka, tłuszczu, chlorku sodu, fosforu dodanego jako P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, węglowodanów, skrobi oraz azotynów i azotanów.

### Wyniki oceny sensorycznej

Wartości uzyskanych ocen wyglądu zewnętrznego analizowanych próbek produktów mięsnych kształtowały się na poziomie 4,13 - 5,00 przy wartości średniej 4,93 pkt. Noty za konsystencję batonów analizowanych sortymentów kiełbas zawierały się pomiędzy 4,88-5,00 przy wartości średniej 4,98 pkt..Oceny przekroju analizowanych produktów zawierały

się pomiędzy 4,19 - 5,00 przy wartości średniej 4,87 pkt. Natomiast wartości wyróżnika smaku i zapachu wahały się od 4,38 do 5,00 pkt. przy wartości średniej 4,80 pkt. Jakość całkowita (ogólna) ocenianych próbek (obliczona przez pomnożenie średnich wartości oceny dla każdej cechy przez współczynnik ważkości dla tej cechy i zsumowania iloczynów) kształtowała się od 4,28 do 5,00 przy wartości średniej 4,85 pkt. Ocena sensoryczna wykazała, że wszystkie oceniane produkty charakteryzowały się bardzo dobrym lub dobrym poziomem jakości. Stwierdzono, że oceniane produkty zgłoszone do Konkursu, charakteryzowały się pożądaną smakowitością z wyraźnie wyczuwalnymi naturalnymi przyprawami.

Sensorycznych wymagań konkursowych nie spełnił jeden produkt:

- wyrób garmażeryjny wg normy zakładowej, w którym stwierdzono niezgodność z normą w zakresie wyglądu na przekroju.

Po ocenie sensorycznej 157 próbek produktów mięsnych zakwalifikowano do drugiego etapu KONKURSU, badań chemicznych.

### **Wyniki analizy chemicznej**

Analizując otrzymane wyniki stwierdzono stosunkowo niską zawartość chlorku sodu w badanych produktach mięsnych. Wyniki uzyskane dla kielbas oscylowały od 1,1 do 2,4% przy wartości średniej 1,8% chlorku sodu w produkcji. W przypadku kielbas (z wyłączeniem suchych i podsuszanych), nieobligatoryjna już norma na przetwory mięsne PN-A-82007, dopuszczała zawartość soli do poziomu 3,0% w wyrobie gotowym. Wyniki otrzymane dla wyrobów podrobowych wahały się od 0,8- 2,5% przy średniej zawartości 1,5%. Dla produktów podrobowych typu wątrobianki, pasztetowe, kiszki norma PN-A-82007 dopuszczała maksymalną zawartość soli na poziomie 2,5% natomiast dla salcesonów dodatek chlorku sodu limitowany był na poziomie 3,0% w wyrobie gotowym. Przeprowadzona analiza chemiczna wykazała stosunkowo niską zawartość tłuszczu w kielbasach średnio rozdrobnionych. Zawartości tłuszczu dla tego typu produktów wahały się od 7,0 do 27,0% przy średniej zawartości tłuszczu 17,6% w wyrobie gotowym. W przypadku kielbas średnio rozdrobnionych norma na przetwory mięsne PN-A-82007 dopuszczała zawartość tłuszczu do 35%. Wyniki otrzymane dla wyrobów podrobowych wahały się od 6,2 - 31,7% przy średniej zawartości 19,2%. Dla produktów podrobowych typu wątrobianki, pasztetowe, norma PN-A-82007 dopuszczała maksymalną zawartość tłuszczu na poziomie 60,0% natomiast dla salcesonów limitowany był na poziomie 35,5% a dla kiszek 40% w wyrobie gotowym.

Analizując otrzymane wyniki stwierdzono, że zawartość fosforu dodanego ( $P_2O_5$ ) w kielbasach kształtowała się od 0,5 – 2,5 g/kg przy wartości średniej 1,4 g/kg. Zgodnie z obowiązującymi przepisami maksymalna dopuszczalna zawartość fosforanów dodanych w przeliczeniu na  $P_2O_5$  w gotowym produkcie wynosi 5 g/kg. Należy podkreślić, iż na 38 próbek kielbas parzonych poddanych analizie chemicznej w 27 nie wykryto fosforanów dodanych.

Na podstawie otrzymanych wyników stwierdzono niezgodność z wymaganiami norm dla 5 próbek wędlin:

- wędzonki szynki surowo dojrzewającej wg normy zakładowej, w której stwierdzono zawyżoną zawartość wody,
- kielbasy grubo rozdrobnionej wg normy zakładowej, w której stwierdzono zawyżoną zawartość wody i zaniżoną zawartość białka,
- wędzonki polędwicy wg normy zakładowej, w której stwierdzono zawyżoną zawartość tłuszczu,
- wędzonki polędwicy wg normy zakładowej, w której stwierdzono zawyżoną zawartość soli,
- boczku wędzonego surowego wg normy zakładowej, w którym stwierdzono zaniżoną zawartość białka.

### **Wyniki konkursu**

Reasumując wyniki oceny sensorycznej i analiz chemicznych, wymagania konkursowe spełniło 152 próbki:

- **65 szt. próbek kielbas**, w tym: 8 szt. kielbas homogenizowanych, 16 szt. kielbas drobno rozdrobnionych, 33 szt. kielbas średnio rozdrobnionych, 8 szt. kielbas grubo rozdrobnionych,
- **5 szt. próbek produktów blokowych**, w tym: 1 szt. produktów blokowych grubo rozdrobnionych, 2 szt. produktów blokowych średnio rozdrobnionych, 1 szt. produktów blokowych drobno rozdrobnionych, 1 szt. studzienin, 1 szt. produktów blokowych typu rolada,
- **21 szt. próbek wędlin podrobowych**, w tym: 6 szt. salcesonów, 10 szt. pasztetowych, 5 szt. kiszek,
- **31 szt. próbek wyrobów garmażeryjnych i garmażeryjnych kulinarnych**, w tym: 1 szt. flaków, 2 szt. pieczeni, 9 szt. pasztetów, 2 szt. pierogów, 2 szt. krokietów, 2 szt. galaret, 1 szt. golonki, 4 szt. wyrobów garmażeryjnych drobiowych, 4 szt. wyrobów garmażeryjnych wieprzowych, 1 szt. gołąbków, 1 szt. klopsów i 2 szt. szaszłyków
- **2 szt. próbek konserw sterylizowanych**,
- **1 szt. wyrobu mięsnego surowego**,
- **6 szt. wędzonek**.

Oznacza to, że nagrodzone produkty w ocenie sensorycznej uzyskały jakość całkowitą na poziomie 4,5 do 5 punktów, a żadna z cech jakościowych nie otrzymała noty niższej niż 4 punkty, natomiast w badaniach chemicznych były zgodne z właściwymi normami.

Wymagania jakościowe spełniło 152 prób produktów z 43 firm biorących udział w konkursie. Wszyscy producenci zostaną wyróżnieni dyplomami „za najwyższą jakość produktu” WIOSNA 2018.

Następujące firmy zostaną dodatkowo nagrodzone:

Puchar za zwycięstwo w XLIX KONKURSIE „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” WIOSNA 2018 otrzymują:

**Zakłady Mięsne HENRYK KANIA S.A. w Pszczynie.**

Puchar „za wyróżniającą się liczbę nagrodzonych produktów” w XLIX KONKURSIE „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” WIOSNA 2018 otrzymują dwa zakłady:

**"SPA" Sp. z o.o. Zakład Przetwórczy w Śmiglu**

**oraz**

**Animex Foods Sp. z o.o. Sp. k. Oddział w Morlinach.**

Specjalne dyplomy za najwyżej ocenione produkty typu żywność wygodna otrzymuje:

**SPA" Sp. z o.o. Zakład Przetwórczy w Śmiglu za  
Nuggets pełnomięśniowy.**

Specjalne wyróżnienie za uzyskanie wysokich not w ocenie sensorycznej zgłoszonych produktów typu żywność wygodna otrzymują:

**Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyn Janeta w Lubomi za  
rolady wieprzowe pieczone w sosie własnym**

**oraz**

**KONSPOL - HOLDING" Sp. z o.o. w Nowym Sączu za  
pierożki Gyoza z kurczakiem.**

**Dyplomy otrzymują następujący producenci:**

**Dwadzieścia trzy produkty**

1. Zakłady Mięsne HENRYK KANIA S.A. w **Pszczynie** za sortymenty: filet z indyka plastry, filet z kurczaka plastry, szynka z wędzarni, schab z wędzarni, schab pieczony plastry, boczek pieczony plastry, kiełbasa podwawelska, kiełbasa śląska, kiełbasa szlachetna, kiełbaski białe, kiełbaski śląskie, kiełbasa krucha z szynki, kiełbasa żywiecka średnio rozdrobniona, kiełbasa krakowska, kiełbasa krakowska Nature, kabanosy z szynki, kabanosy drobiowo-wieprzowe, kabanosy z serem, kabanosy z chili, kabanosy Nature, kabanosy z pieprzem, kabanosy z wędzarni, kiełbasa żywiecka grubo rozdrobniona.



### Osiem produktów:



2. Animex Foods Sp. z o.o. Sp. k. Oddział w **Morlinach** za sortymenty: polędwica sopocka, parówki z szynki, łososiowa polędwica wieprzowa, szynka konserwowa, krakowska sucha, żywiecka kielbasa z indyka, kielbasa krakowska sucha, salami ostródzkie.



3. "SPA" Sp. z o.o. Zakład Przetwórczy w **Śmiglu** za sortymenty: Cordon bleu, szaszłyk wieprzowy z boczkiem i cebulą, De volaille, Nuggets pełnomięśniowy, gołąbek parowany, gicz z dzika, pieczona, szaszłyk drobiowy z papryką i cebulą, szaszłyk z dzika ze śliwką, smażony i pieczony.

### Siedem produktów:



4. "SOKOŁÓW" S.A. Oddział w **Czyżewie** za sortymenty: pasztet klasyczny 200g, pasztet z dodatkiem borowika 200g, pasztet z żurawiną 200g, pasztet z królikiem 200g, parówki z szynki Nature 250g, kielbaski wiedeńskie 2x180g, kielbasa podwawelska.

### Pięć produktów:



5. "AVES" Sp. z o.o. w **Gajownikach** za sortymenty: pasztet drobiowy ze śliwką, pasztet drobiowy z żurawiną, rolada z mozzarellą i suszonymi pomidorami, kurczak z jarmużem i komosą ryżową, rolada ze szpinakiem.



6. Zakład Przetwórstwa Mięsnego DWORECKI Sp. J. w **Golejewie** za sortymenty: salceson bawarski, kielbasa z kotła, biała parzona firmowa, smalczyk ze spiżarni, mięsiwo ze spiżarni.



7. Zakład Przetwórstwa Mięsa "MATTHIAS" Sp. z o.o. w **Kolonii Zamek** za sortymenty: pasztetowa, salceson czarny, pieczeń rzymska, flaczki firmowe, kielbasa podlaska.



8. LUKULLUS Sp. z o.o. Sp. kom. w **Michałowie** za sortymenty: pasztetowa wędzona, kaszanka gryczana, kielbasa krucha z kija, kielbasa śląska PREMIUM, kielbasa schabówka



9. "SOKOŁÓW" S.A. Oddział w **Sokołowie Podlaskim** za sortymenty: szynka krucha, szynka wędzona Nature, boczek parzony, szynka konserwowa, kielbasa szlachetna.

### Cztery produkty:



10. "SOKOŁÓW" S.A. Oddział w **Jarosławiu** za sortymenty: szynka z wędzarni, boczek pieczony, schab z wędzarni, boczek z wędzarni rolowany.



11. Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyn Janeta w **Lubomi** za sortymenty: burger wołowy, ser smażony z szynką, rolady wieprzowe pieczone w sosie własnym, zupa porowa



12. Zakład Masarski KRAWCZYK Sp. z o.o. Sp. k. w **Mleczkowie** za sortymenty: pasztecik z pomidorami, klops wieprzowy, Luncheon meat z galaretką. parówki delikatesowe.



13. Bell Polska Sp. z o.o. w **Niepołomicach** za sortymenty: salami naturalne, salami pepperoni, salami klasyczne dojrzewające, salami paprykowe dojrzewające.



14. Zakłady Mięsne PAMSO S.A. w **Pabianicach** za sortymenty: kaszanka pabianicka, parówki "Misiaczki", kielbasa słowiańska, kielbasa podwawelska.



15. Animex Foods Sp. z o.o. Sp. k. Oddział w **Starachowicach** za sortymenty: schab wędzony, kielbasa biała z szynki, kielbasa żywiecka 286g, kielbasa żywiecka 600g.



16. Zakład Przetwórstwa Mięsnego "GROT" J.Grot Sp. J. w **Starowej Górze** za sortymenty: kaszanka cienka, pierogi z kapustą i grzybami, kielbasa bez E – gril, pierogi z mięsem.

### Trzy produkty:



ZBYSZKO

17. Zakład Mięśny "ZBYSZKO" Zbigniew Kruk w **Beduniu Wsi** za sortymenty: kielbasa od Zbyszka, pasztetowa, Zetki - parówki z witaminami.



18. Zakład Usługowo-Handlowy "WOJCIECHOWSKI" Zdzisław Wojciechowski w **Bukowcu Opoczyńskim** za sortymenty: pasztet pieczony, pasztet staropolski, klops zapiekany



19. Elbląskie Centrum Mięśne EL-HURT Produkcja i Handel Sp. J. Jolanta Grudzień, Zbigniew Grudzień w **Elblągu**. za sortymenty: pasztetowa, golonka elbląska, kielbasa elbląska.



PART OF THE TICAN GROUP

20. Zakłady Mięsne "NOVE" Sp. z o.o. w **Nowem** za sortymenty: salceson biały lux, galaretki z szynką, szynka natura z tłuszczkiem.





21. Zakłady Mięsne "PEKPOL Ostrołęka" S.A. w **Ostrołęce** za sortymenty: karkówka mojej mamy, schab mojej mamy, boczek mojej mamy.



22. Zakłady Mięsne "KAWIKS" w **Patokach** za sortymenty: galaretka wieprzowa, kiełbasa drobiowa z fileta, indyk delikatny.



23. Zakład Przetwórstwa Mięsnego Sp.J. Małgorzata Kuś w **Rudzie Śląskiej** za sortymenty: krupniok, krostki z mięsem, kiełbasa szefa.



24. Zakłady Mięsne "BYSTRY" Sp. z o.o. Sp. kom. w **Swarzędzu** za sortymenty: kiełbaski paryskie, kiełbasa polska pieczona, kiełbasa swojska.

### Dwa produkty:



25. "JAMIR" Sobieraj i Wspólnicy Sp. J. w **Behcicach** za sortymenty: pasztet drobiowy, kaszanka zapiekana.



26. Przedsiębiorstwo Drobiarskie "DROBEX" Sp. z o.o. Oddział w **Bydgoszczy** za sortymenty: boczek dojrzewający, kindziuk.



27. Animex Foods Sp. z o.o. Sp. k. Oddział w **Elku** za sortymenty: kiełbasa myśliwska, kiełbasa śląska.



28. "DUBIMEX" Zakład Przetwórstwa Mięsa Sp. J. Zygmunt Dubielak w **Gostyninie** za sortymenty: pasztet ze szczypiorkiem, kiełbasa olchą wędzona.



29. Zakład Przetwórstwa Mięsa Roman Aniołkowski i Ewa Aniołkowska Sp. J. w **Grudziądzu** za sortymenty: pasztet włościański, salceson królewski.



30. Zakład Mięsny WASĄG Sp. J. w **Hedwizynie** za sortymenty: salceson czosnkowy, pieczona roztoczańska.



31. Zakłady Mięsne ŁUKÓW S.A. w **Łukowie** za sortymenty: pasztet łukowska spiżarnia, pasztet łukowska spiżarnia z żurawiną.



32. "KONSPOL - HOLDING" Sp. z o.o. w **Nowym Sączu** za sortymenty: Pierozki Gyoza z kurczakiem, szynka z indyka.



33. Zakłady Mięsne STANISŁAWÓW Sp. z o.o. w **Stanisławowie** za sortymenty: szynka z wędzarni, schab z wędzarni.

**Jeden produkt:**



34. "SOKOŁÓW" S.A. Oddział w **Dębicy** za salami Nature 80g.



35. Przetwórstwo Mięsa ZYCHOWICZ Sp. z o.o. w **Daleszycach** za Parówki z cielęciną Premium.



36. AGRO-VISBEK BYDGOSZCZ Sp. z o.o. **Zakład w Nakle nad Notecią** za kielbasę śląską.



37. Zakład Mięсны KONARCZAK Sp. J. w **Pogorzeli** za salceson ozorkowy.



38. "SOKOŁÓW" S.A. Oddział w **Robakowie** za frankfurterki.



39. Zakład Przetwórstwa Mięsnego "SŁAWA" Sp. z o.o. w **Sławie** za szynkę kruchą osełka.



40. Przedsiębiorstwo Producyjno - Handlowo - Usługowe "MARK'S" Sp. z o. o. w **Sokolnikach** za pasztetową ze świniobicia.



41. Animex Foods Sp. z o.o. Sp. k. Oddział w **Suwałkach** za kielbasę śląską z filetem kurczaka



42. Zakłady Mięсны ŁUKÓW S.A. Zakład Produkcyjny w **Śmilowie** za polędwicę z wędzarni.



43. Zakłady Mięсны OLEWNIK - BIS Sp. z o.o. w **Świerczynku** za kielbasę krakowską. Nagrodzone w Konkursie produkty mogą być znakowane znakiem towarowym

„Produkt najwyższej jakości” WIOSNA 2018.



Przewodniczący  
Komisji Konkursowej  
Zakład Technologii Mięsa i Tłuszczu  
IBPRS

Piotr Szymański

Warszawa, dnia 17 maja 2018 roku