

**Impressum:**

odborný časopis pro výrobce, zpracovatele a prodejce masa, masných výrobků a lahůdek

Vychází každé dva měsíce

Ročník XXVII. / číslo 1 – vychází 1. 2. 2016

MK ČR E 5202, ISSN 1210-4086

Nakladatelství:

Fakulta veterinární hygieny a ekologie
Veterinární a farmaceutická univerzita Brno
Palackého tř. 1946/1
612 42 Brno

e-mail: casopismaso@vfu.cz

www.maso.cz

Télefon redakce: +420 604 220 851

Šéfredaktor:

MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA

tel.: +420 604 220 851

e-mail: kamenikj@vfu.cz

Redaktor:

Ing. František Ježek, Ph.D.

tel.: 541 562 754, e-mail: fjezek@vfu.cz

Agenda inzercie a předplatného:

Ladislava Pavlíčková

tel. +420 541 562 086

pavlickoval@vfu.cz

Předplatné:

Cena předplatného na rok činí 500 CZK/35 EUR (bez DPH)

Prodejní cena 1 ks: 87 Kč/7 EUR (bez DPH)

Předplatné se produkuje automaticky do odvolání.

Redakční rada:*Předseda:*

Doc. MVDr. Ladislav Steinhauser, CSc. (Steinhauser, s.r.o., Tišnov)

Místopředseda:

MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA (VFU Brno)

Členové:

- Doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, PhD. (VFU Brno)
- Prof. Ing. Ivo Ingr, DrSc. (Mendelova Univerzita Brno)
- Prof. Ing. Petr Pipek, CSc. (VŠCHT Praha)
- Doc. MVDr. Milan Malena, Ph.D. (SVS ČR)
- Doc. MVDr. Antonín Kozák, Ph.D. (MěVS Praha)
- MVDr. Josef Brychta, CSc. (SVÚ Jihlava)
- Ing. Miroslav Jůzl, PhD. (Mendelova univerzita Brno)
- Ing. Katarína Fašiangová, Ph.D. (Slovenská aliancia moderného obchodu, SAMO)
- Ing. Ladislav Staruch, Ph.D. (FCHPT STU Bratislava)
- Ing. Jan Katina (ČSZM Praha)
- Prof. MVDr. Peter Turek, Ph.D. (UVLF Košice)
- Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (Jihočeská univerzita České Budějovice)
- Ing. Miloš Kavka (SZPI, Brno)
- Prof. Ing. Jozef Golian, Ph.D. (SPU v Nitre)
- Prof. Ing. Alžběta Jarošová, Ph.D. (Mendelova univerzita Brno)
- Ing. Ondřej Král (Kerry Ingredients and Flavour)
- Dragan Miličević, DVM, MSc, Ph.D. (Institut of Meat, Hygiene and Technology, Bělehrad)

Tisk: PALATIN CZ, s.r.o., Brno

Přetisk povolen pouze se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s údajem pramene.



Časopis podporuje:



IFFA 2016 pomalu klepe na dveře

Mnozí čtenáři při zhlédnutí titulku nevěřícně zavrtí hlavou: „Letos je IFFA? Vždyť byla přece nedávno!“ Ano, je to tak, v květnu se opět otevrou brány frankfurtského výstaviště, aby největší mezinárodní veletrh techniky a technologií zpracování masa představil všem zájemcům novinky z našeho oboru. Čas letí velice rychle, někdy jeho běh přestáváme vnímat.

Začátek roku je doba, kdy si plánujeme aktivity, které hodláme v průběhu příštích dvanácti měsíců uskutečnit. Určitě by letos mezi nimi neměla chybět návštěva výstavy IFFA 2016 ve Frankfurtu nad Mohanem. Letošní ročník začíná v sobotu 7. a končí ve čtvrtek 12. května. Podrobněji se o této akci rozeptejeme v příštím čísle časopisu Maso. V čísle 2 rovněž představíme prezentace mnohých vystavovatelů, kteří jsou aktivní také na českém nebo slovenském trhu. Někteří ale do poslední chvíle tají novinky, které návštěvníci shlédnou na jejich stáncích. Z kuloárů občas pronikne „tajná“ informace, kdo představí nový stroj, nebo dokonce celou novou řadu. „Ale o tom teď ještě nesmíš psát a já vlastně vůbec nic konkrétního nevím. Se vším se dělají velké tajnosti. To víš, konkurence. Vše ale uvidíte ve Frankfurtu u nás na stánku,“ tak znějí odpovědi zástupců strojírenských firem, které intenzivně pracují, aby přinesly na veletrh „IFFA“ opravdové novinky.



Kdo navštívil tuto výstavu i v předešlých ročnících, zpravidla ví, kde co hledat. Výrobci techniky a dodavatelé strojů a zařízení, kteří v oboru něco znamenají, mají již „svá“ místa v hale 8, případně 9, dlouho dopředu zamlouvané desítky a stovky čtverečních metrů výstavní plochy. Na konci loňského roku bylo podle Messe Frankfurt (pořádající organizace) již přes 90 % míst objednaných či alespoň rezervovaných. Poslední ročník v roce 2013 potřeboval na stánky plochu 109 tisíc čtverečních metrů, letos to má být 110 tisíc. Veletrh IFFA se uskuteční opět v 7 halách frankfurtského areálu, stroje a zařízení na zpracování masa „dostanou“ tradičně velké pavilony 8 a 9, koření, technologické obaly a pomocný materiál uvidíme v halách 4.0 a 4.1. Minulý ročník poprvé obsadil nové moderní haly 11.0 a 11.1, letos tomu nebude jinak, do těchto míst se soustředí vše, co souvisí s balením masa a masných produktů.

Když je řeč o veletrzích, nesmíme zapomenout na letošní ročník brněnské Salimy. Koná se netradičně již v únoru, a to ve dnech 17.–20. 2. A i když je její sláva už dávno pryč, po společenské stránce je Salima stále ještě přitažlivá. Veletrh má několik doprovodných akcí, které spolu s nostalgií mnohé z nás do Brna určitě dostanou. Po dlouhé době se jeden den veletrhu dostal i na sobotu.

Veletrhy Brno změnily ke konci loňského roku majoritního vlastníka. V médiích proběhla zpráva, že město Brno koupilo od Messe Düsseldorf 61 % akcií a v současnosti tak drží téměř stoprocentní balík. A přestože to vypadá, že veletržnictví už netáhne tak jako tomu bylo v minulosti, i brněnští dokáží připravit akce, které si v ničem nezadají s úspěšnými mezinárodními výstavami ze zahraničí. Příkladem může být veletrh Techagro, což je mezinárodní výstava zemědělské techniky doprovázená lesnickým a mysliveckým veletrhem a veterinárním veletrhem. Koná se 3. až 7. dubna na ploše přes 80 tisíc čtverečních metrů a očekává se více než 100 tisíc návštěvníků! Zemědělství je s potravinami nerozlučně spojené, stejně tak myslivost. Čtenáře časopisu Maso na obě akce do Brna srdečně zveme, stejně jako na tradiční konferenci Ingrový dny, která se bude konat v březnu na Mendelově univerzitě.

Příjemné dny nejen na letošních veletrzích, ale po celý rok 2016 vám přeje

Josef Kameník