

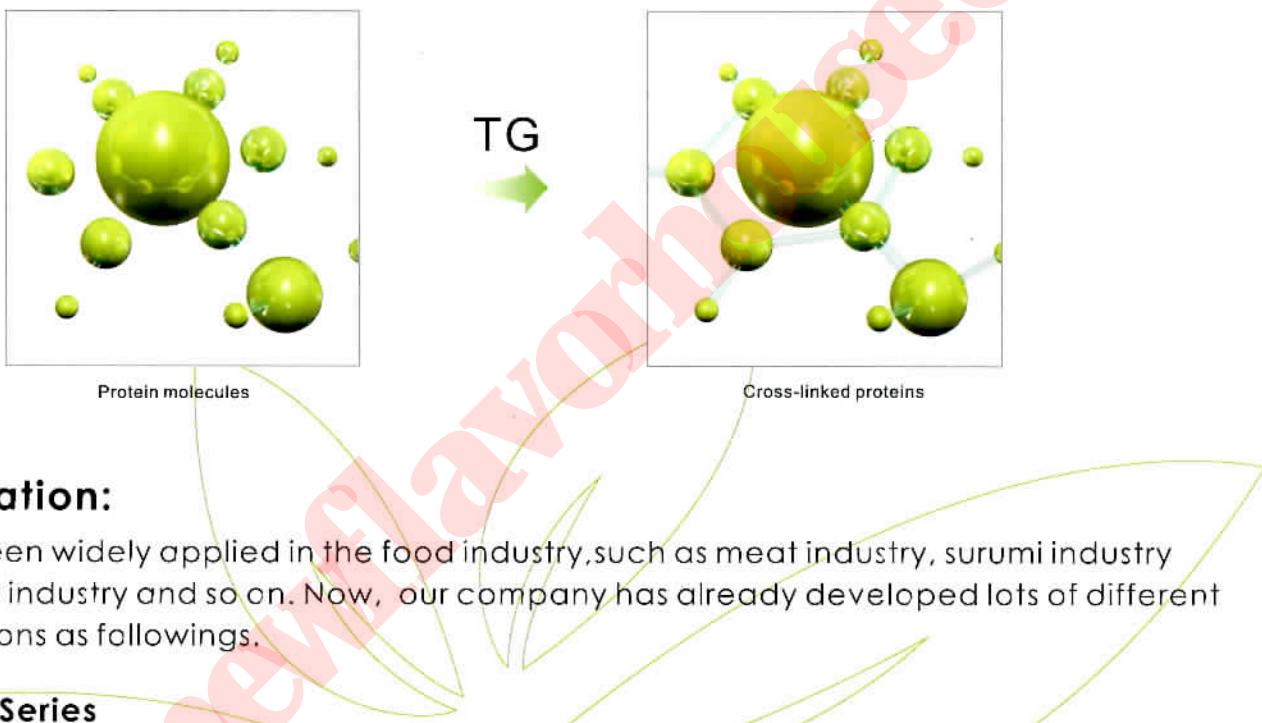
TRANSGLUTAMINASE

— a new-style food additive

What Can Transglutaminase Do

TG is an enzyme with the ability to cross-link proteins. Then it can improve the structure, texture and resilience of food.

Reaction Mode



Application:

TG has been widely applied in the food industry, such as meat industry, surumi industry and dairy industry and so on. Now, our company has already developed lots of different applications as followings.

DS™ TG-B Series

Designed to be used in diverse muscle food, especially for ham, sausages, meatball and bacon.

Main benefits:

- Improve resilience and texture of the final products.
- Firmer taste to bite.
- Increase water retention capacity and juiciness in product
- Reduce the loss of processing



DS™ TG-GB Series

Designed to bind fresh meat such as pork, chicken, beef, fish and mutton.

Main benefits:

- Transform worthless ground meat into large piece of meat.
- Restructure to any size for standardized product.
- Natural cross-linking by meat's own protein.
- Reduce the slice losses.
- Easy to handle



DS™ TG-K Series

Specifically designed for fish and other seafood products such as surimi and surimi based products.

Main benefits:

- Improve the elasticity and firmness of the product.
- Facilitate the incorporation of mechanically deboned fish (MDF) into standardized portions with a high added value.
- Increase water retention and the gelstrength of products
- Create strong bonds between proteins



DS™ TG-F Series

Especially designed for noodle and bakery products

Main benefits:

- Make the dough strong and stable
- Larger volume and flexible taste
- Increase water absorption and yield rate



Exclusive Distributor in Asian country, USA and Middle East



NEW FLAVOR HOUSE, INCORPORATED

21 Duhat Road, Potrero, Malabon City 1475, Metro Manila, Philippines
Cebu Office : San Carlos Heights, Cebu City

Web site : www.newflavorhouse.com

T +632-363-8883 | F +632-361-8509 | E nfhi@newflavorhouse.com.ph
Dubai USA Korea Vietnam Malaysia Indonesia Thailand



Producent farszu drobiowego

Лидер по производству куринного фарша

Producer of mechanically deboned poultry meat





Polskamp Spółka z o.o.

Zakłady mięsne w Duchnowie
wytworza następujące produkty:

1. MDM z kurczaka
2. MDM z indyka
3. Baader z kurczaka
czerwony
4. Baader z indyka
czerwony
5. Baader z fileta kurczaka
6. Baader z fileta indyka
7. Mięso mielone z kurczaka
8. Mięso mielone z indyka
9. Elementy drobiowe takie jak:
filet z kurczaka, nogi,
ćwiartka, skórka itp

Ponadto wkrótce uruchomimy
produkcję hamburgerów, nugget-
ów i parówek.

Фирма Польскамп производит следующий перечень продуктов:

1. Куриное мясо механической обвалки
2. Индюшиное мясо механической обвалки
3. Куриный фарш Баадер красный
4. Индюшинный фарш Баадер красный
5. Куриный фарш Баадер белый
6. Индюшинный фарш Баадер белый
7. Куриный фарш
8. Индюшинный фарш
9. Элементы птицы, такие как куриные грудки, окорочки, кожа и т.д.

Кроме того в скором времени производство гамбургеров, хот-догов и нагетсов.

Polskamp produces the following range of products:

1. Chicken MDM
2. Turkey MDM
3. Baader chicken meat red
4. Baader turkey meat red
5. Baader chicken meat white from the fillet
6. Baader Turkey meat white from the fillet
7. Ground meat chicken
8. Ground meat turkey
9. Poultry elements such as: chicken fillet, chicken legs, chicken leg quarters, chicken skin etc.

Besides Polskamp produces:
hamburgers, nuggets, sausages.



Jakość jest ważna, ale tylko w cenie, na którą nasz klient może sobie pozwolić.

Uważamy, że w Firmie Polskamp osiągnęliśmy odpowiednią równowagę i nieustannie podnosimy poprzeczkę w kwestii jakości i efektywności we wszystkim co robimy.

Polskamp korzysta z najnowszych technologicznych i organizacyjnych rozwiązań dostępnych obecnie na rynku. Linia produkcyjna jest w pełni zautomatyzowana i zrobotyzowana wykluczająca bezpośredni kontakt człowieka z produktem w procesie produkcyjnym.

Obecnie żaden z polskich zakładów drobiowych nie prowadzi w pełnym zakresie swojej działalności produkcji MDM, lecz robi to przy okazji swojej działalności dotyczącej uboju lub dalszego przetwórstwa mięsa drobiowego. Produkcja MDM w zakładzie POLSKAMP jest prowadzona w sposób masowy, który dzięki zaawansowanej technologii pozwala na produkcję MDM najwyższej jakości.



Высоко автоматизированная перерабатывающая линия исключает контакт человека с продуктом в течении производственного процесса, что позволяет этим самым на минимальное вложение человеческого труда.

В настоящее время ни один мясокомбинат в Польше не производит фарша МДМ в полном объеме своей деятельности, только занимается этим в связи с убоем или дальнейшей переработкой домашней птицы. В фирме Польскамп производство фарша МДМ является основной деятельностью. Мы производим фарш наивысшего качества.

Polskamp uses the state of the art technological and organizational solutions that are available on the market nowadays. At Polskamp we have a highly automated and computerized production line which eliminates a direct contact between product and human during the production process thereby involving minimal labour input.

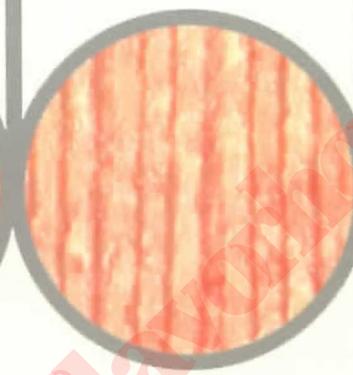
Currently, none of poultry processing companies in Poland is exclusively focused on the production of MDM and Baader and what is more such production has incidental and marginal manner. They produce it on the occasion of their activity concerning the slaughtering, evisceration and further processing of poultry. At Polskamp however, the production is maintained in the mass way which utilizes advanced processing technology thus enabling to produce the best of quality MDM and Baader.



MDM
z kurczaka



Mięso mielone
filet z kurczaka



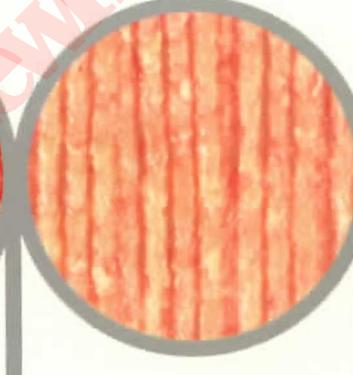
Bloki mrożone
z kurczaka



MDM
z indyka



Mięso mielone
filet z indyka



Bloki mrożone
z indyka



POLSKAMP

Polskamp Spółka z o.o. powstała w 2004 roku, a w 2007 uruchomiła w Polsce zakład przetwórstwa mięsa drobiowego i zajmuje się produkcją mięsa drobiowego mechanicznie odkostnionego (MDM), elementów drobiowych oraz gotowych produktów takich jak: hambur- gery, nuggetsy, parówki itp.

Nasza produkcja to obecnie 40 tysięcy ton rocznie gotowego produktu, a nasze moce produkcyjne nie są w pełni wykorzystywane. Będąc producentem zakładem produkcji drobiu, Polskamp chlubi się imponującym zasobem stałych klientów zarówno w kraju jak i zagranicą.

Kluczem do osiągnięcia takiej pozycji jest niezachwiana i niezłomna determinacja w kwestii jakości produktu i obsługi klienta. Znaczne i nieustanne inwestycje w strukturę eksploatacyjną jaskrawo pokazują nasze ambicje do dalszego rozwoju przedsiębiorstwa poprzez pozyskiwanie nowych rynków i związanych z nimi produktów. W Polskamp rozumiemy jak ważna jest zarówno jakość jak i cena produktu w dzisiejszym nasilającym się świecie konkurencji. Cena jest ważna, ale nie wtedy kiedy jest osiągnięta kosztom jakości.

Фирма Польскамп образовалась в 2004 г. В 2007 г. фирма ввела в эксплуатацию куриный мясоперерабатывающий комбинат и начала производство куринного мяса механической обвалки (МДМ), а также таких готовых продуктов как гамбургеры, нагетсы, куринное филе и т.д. Мы производим 30 000 тон сырья в год. Будучи крупнейшей в Польше компанией по производству фарша (MDM) Польскамп гордится внушительным портфелем клиентов внутри своей страны и зарубежом. Секретом достижения этого является неуклонный детерминизм в сфере качества продукта и обслуживания клиентов. Значительные и неустанные инвестиции в структуру эксплуатации ярко показывают наше стремление к дальнейшему развитию предприятия с помощью использования новых рынков и связанных с ними продуктов.

Сегодня, в условиях усиливающейся конкуренции мы придаём особое значение качеству, производимой нами продукции. Наша ценовая политика включает гибкую систему скидок. Наша цель: достичь равновесия между ценой и качеством и удовлетворить потребителя.

Думаем, что в фирме Польскамп мы достигли соответствующее равновесие между ценой и качеством и непрестанно поднимаем планку качества и эффективности во всём что мы делаем. Фирма Польскамп использует наиболее современные технологические и организационные достижения доступные сегодня на рынке.

The company was established in 2004 and in 2007 Polskamp launched the brand new poultry processing factory and since then has specialized in production of mechanically deboned poultry meat (MDM), minced meat, baader meat, poultry elements as well as such products as hamburgers, frankfurters, nuggets chicken fillets etc.

Polskamp produces 40 000 tons of products annually. As Polish leading producer of mechanically deboned meat Polskamp boasts an impressive portfolio of regular customers based home and overseas. The key to this development has been the unwavering focus upon quality of the product as well as customer service. Ongoing and substantial investment in the fabric of the operation demonstrates our ambition to further develop the business via new markets and associated products.

At Polskamp we understand the importance of both quality and price in today's competitive world. Price is important but not when it comes at the expense of quality. Quality is important but only at a price our customers can afford. We think we strike the correct balance and continually strive to "raise the bar" in terms of both quality and efficiency in all we do.

POLSKAMP

POLSKAMP

Exclusive Distributor in Asian country, USA and Middle East



NEW FLAVOR HOUSE, INCORPORATED

21 Duhat Road, Potrero, Malabon City 1475, Metro Manila, Philippines

Cebu Office : San Carlos Heights, Cebu City

Web site : www.newflavorhouse.com

T +632-363-8883 | F +632-361-8509 | E nfhi@newflavorhouse.com.ph
Dubai USA Korea Vietnam Malaysia Indonesia Thailand

www.polskamp.pl