

STIGEN

Czysta para do kontaktu z żywnością i paszą

ZAUF AJ POLSKIEJ FIRMIE – GWIDON JANÓW

Prezes / Właściciel / Główny konstruktor



Oszczędności na paliwie do 20%

PRODUCENT WYTWORNIC PARY



Generatory pary na olej i gaz
Elektryczne wytwornice pary
Wymiennikowe wytwornice pary

Zapraszamy na nasze stoiska podczas targów:
POZN AŃ, 24-26 września – Polagra FoodTech
WARSZAWA, 25-27 listopada – PTAK FoodTech Expo

STIGEN Sp. z o.o.
ul. Folwark 14 • 34-300 Żywiec
tel. +48 33 861 65 70, +48 508 294 843 • e-mail: biuro@stigen.pl
www.stigen.pl



LEOSMAK
Liofilizacja mięsa drobiowego

• Teksturat białka grochu – Tekstury, które zaskakują • **Rozwiązania chłodnicze według PPHCOOL** • Cyfrowy bliźniak: od technologii do transformacji systemowej • **Inline quality control** – pomiary bezpośrednio w procesie



Sensory związków lotnych w ocenie świeżości mięsa i ryb

MIESNE

T E C H N O L O G I E

PLUS RYBNE
TECHNOLOGIE

Nowe trendy
w przetwórstwie mięsa:
fermentacja precyzyjna

**Możliwości i wyzwania związane
z zastąpieniem tradycyjnych opakowań
mięsa opakowaniami jadalnymi
z funkcją antybakteryjną**

WWW.SPOZYWCZETECHNOLOGIE.PL/MIESNE-TECHNOLOGIE

Nr 2/2025 LATO ISSN 2300-5904

2025 02

2025 02
LATO



**MĄDRA
ENERGIA
ODNAWIALNA**

ENGIE Zielona Energia w Polsce:

Sprzedaż energii elektrycznej w ramach produktów giełdowych oraz PPA
Własne farmy wiatrowe i fotowoltaiczne o łącznej mocy ponad 360 MW
Odkup energii elektrycznej z odnawialnych źródeł energii oraz CHP
Tworzenie struktur produktowych dedykowanych dla zielonej energii
Inwestycje w rozwój projektów biometanowych
Ciągły rozwój farm wiatrowych oraz wielkoskalowych instalacji PV



Twój pewny partner w transformacji energetycznej

LinkedIn



WWW

