

I'm not a robot























To nie koniec nowości! Na XI edycji targów WorldFood Poland 2025 zostaną zaprezentowane dwa nowe sektory - Pet Food & Suplements oraz Private Label. Nie zabraknie także konkursów, pokazów kulinarnych, paneli dyskusyjnych oraz konferencji. Nie zwlekaj dłużej i już dzisiaj zapytaj o stoisko na to kwietniowe wydarzenie. Nowa era targów WorldFood Poland razem z Gastrotargami SMAKKI W 2025 roku WorldFood Poland i Gastrotargi SMAKKI połączy swoje siły, aby wspólnie kreować wyjątkowe wydarzenia, które jeszcze lepiej odpowiadają potrzebom branży spożywczej oraz HoReCa. Taka fuzja otwiera nowe perspektywy nie tylko dla odwiedzających, lecz także wystawców, którzy mają szansę dotrzeć ze swoimi usługami oraz produktami do szerszego grona. To oznacza również otwarcie się na nowe rynki i możliwości. Dlatego już dzisiaj warto pomyśleć o rozwoju swojego biznesu i zapytać o stoisko na kwietniowych targach. Festiwal Kawowych SMAKKów i kulinarne SMAKKI Premium Jak co roku na WorldFood Poland nie może zabraknąć konkursów, które dzięki fuzji ze SMAKKami wzbogaca się o rywalizację kulinarną. Obok tradycyjnego już Konkursu o Złoty Medal Targów WorldFood Poland, będzie można wziąć udział w Festiwalu Kawowych SMAKKów. To wyjątkowe wydarzenie dla branży kawowej, łączące mistrzostwa baristyczne Polski, jak Latte Art, i konkursu Cup of Poland na najlepsze palone kawy w Polsce, z prezentacją innowacji oraz nawiązywaniem kontaktów biznesowych. W ramach Gastrotargów SMAKKI odbywają się także kulinarne wydarzenia, takie jak „Złoty Karzoch” promujący kuchnię wegańską, konkurs StreetFood Masters dla miłośników street foodu, czy pokaz żywe cooking i spotkania z producentami najwyższej jakości produktów. To miejsce inspiracji, wymiany doświadczeń i celebrowania sztuki kulinarnej na najwyższym poziomie. Dwa nowe sektory na WorldFood Poland 2025 To nie koniec nowości. W tegorocznej edycji oferta targów wzbogaci się o kolejne dwa sektory - Pet Food & Suplements oraz Private Label. Pierwszy z nich będzie poświęcony karmom i suplementom diety dla zwierząt. Będzie można zapoznać się z ofertami producentów zarówno karm weterynaryjnych, jak i nieweterynaryjnych w różnych formach - karmy suche, półwilgotne, wilgotne, mokre, mrożone czy liofilizowane. Private Label to sektor poświęcony markom własnym, które z roku na rok cieszą się rosnącym zainteresowaniem. W raporcie „Behaviour Change”, przygotowanym przez Consumer Panel Services GfK, możemy przeczytać, że wartość rynku marek własnych w Polsce wzrosła w ciągu roku o 19%, osiągając w 2023 roku ponad 50 miliardów złotych. Produkty marek własnych są obecne na targach WorldFood Poland od wielu lat, a w tym roku zostaną dodatkowo wyeksponowane, co pozwoli kupcom łatwiej je zlokalizować wśród innych ofert. Zrównoważony rozwój i nowe trendy konsumenckie Pod hasłem „Przyszłość branży spożywczej i gastronomii - zrównoważony rozwój, innowacje i trendy konsumenckie”, tegoroczna edycja targów WorldFood Poland 2025 zaprezentuje najważniejsze tematy dla sektora spożywczego i gastronomicznego. Program konferencji skupi się na rosnącej roli convenience food, współpracy między handlem detalicznym a gastronomią oraz trendach konsumenckich, takich jak personalizacja oferty, zdrowe alternatywy dietetyczne i preferencje pokolenia Z. Nie zabraknie również dyskusji o zrównoważonym rozwoju, w tym ograniczaniu marnotrawstwa, zrównoważonych opakowaniach i zarządzaniu łańcuchami dostaw. Eksperti podzielą się praktycznymi wskazówkami dotyczącymi współpracy z sieciami handlowymi, e-commerce i dyskontami. Targi WorldFood Poland 2025 to nie tylko miejsce spotkań branży, lecz także przestrzeń do odkrywania innowacji i rozwiązań przyszłości. Połączeniu targów WorldFood Poland z Gastrotargami SMAKKI, pozwoliło na stworzenie platformy łączącej innowacje w sektorze spożywczym z najpopularniejszymi trendami w gastronomii. Dołącz do uczestników i poznaj, jak kształtować zrównoważoną przyszłość branży spożywczej i gastronomii! XI edycja targów WorldFood Poland przynosi szereg nowości, które z pewnością będą korzystne zarówno dla wystawców, jak i odwiedzających. To wydarzenie staje się coraz ważniejszym miejscem spotkań całej branży, stanowiąc prawdziwe święto sektora spożywczego, sprzyjające rozwojowi i wymianie doświadczeń. Więcej informacji znajdziesz na stronie internetowej WorldFood Poland. Zapraszamy! Kwas masłowy należy do grupy krótkołańcuchowych kwasów tłuszczowych (short chain fatty acids) – związków powstających w czasie fermentacji błonnika pokarmowego w przewodzie pokarmowym. Maślan sodu jest szczególnie ważny dla komórek jelita grubego - to ich podstawowy materiał energetyczny, niezbędny dla prawidłowego funkcjonowania i regeneracji. Suplementacja maślanem sodu może przynieść korzyści u osób dorosłych w łagodzeniu objawów zespołu jelita drażliwego, po leczeniu antybiotykami czy w stanach zapalnych jelita. Bezpieczne stosowanie wymaga konsultacji z lekarzem, szczególnie w przypadku dzieci, kobiet w okresie ciąży i osób chorujących na przewlekłe schorzenia przewodu pokarmowego. Maślan sodu i kwas masłowy – czym są i co je łączy? Maślan sodu to sól sodowa kwasu masłowego - substancja, która powstaje w okrężnicy (najdłuższym odcinku jelita grubego) w wyniku fermentacji błonnika przez bakterie. Kwas masłowy jest jednym z najważniejszych produktów tej fermentacji – obok kwasu octowego i propionowego – i należy do krótkołańcuchowych kwasów tłuszczowych (ang. SCFA, short chain fatty acids). Najwięcej kwasu masłowego powstaje z otrębach pszennych, warzywach, niedojrzałych bananach, nasionach roślin strączkowych i skrobi opornej (czyli takiej, która nie ulega trawieniu w jelicie cienkim). Proces ten zachodzi naturalnie i wspiera florę jelitową – czyli zespół mikroorganizmów bytujących w przewodzie pokarmowym. Nierozpuszczalne frakcje błonnika pokarmowego są niezbędne w tym procesie – stanowią substraty dla bakterii jelitowych. Komórki nabłonka jelita grubego – kolonocyty – wykorzystują krótkołańcuchowe kwasy tłuszczowe jako główne źródło energii. Można powiedzieć, że kwas masłowy to ich „paliwo” i jedyne źródło pożywienia - dostarcza aż 80% energii potrzebnej do regeneracji i prawidłowego funkcjonowania (to tzw. wysokie powinowactwo energetyczne – czyli zdolność komórki do pobierania konkretnej substancji i przekształcania jej w energię). Jak działa maślan sodu? Ze względu na przykry zapach kwasu masłowego i jego niestabilność (szybko ulega rozkładowi w górnych odcinkach jelita), w suplementach stosuje się trwałszą formę – czyli właśnie maślan sodu. Wysokiej jakości preparaty występują w formie kapsulek – związek jest zamknięty w specjalnej powłoce, która chroni go przed działaniem enzymów trawiennych i umożliwia uwalnianie w dalszych odcinkach jelita. To właśnie tam – w okrężnicy – maślan działa najskuteczniej: wpływa na procesy regeneracyjne, przyspiesza regenerację komórek nabłonka, uszczelnia barierę jelitową (czyli strukturę zapobiegającą przenikaniu toksyn i drobnoustrojów do krwiobiegu) i wspiera równowagę mikrobioty. Badania potwierdzają również, że maślan wpływa na układ odpornościowy – zmniejsza wydzielanie cytokin prozapalnych (czyli substancji zaostrzających stan zapalny). Jego skuteczność jest jednocześnie badana pod kątem wspierania produkcji limfocytów Treg (czyli komórek odpowiedzialnych za wyciszenie nadmiernej odpowiedzi immunologicznej). Takie działanie obserwowano m.in. u pacjentów z chorobami zapalnymi jelit. Korzyści zdrowotne maślanu sodu – dla pacjentów z zespołem jelita drażliwego, ale nie tylko Maślan sodu korzystnie wpływa na stan jelit u osób dorosłych, zwłaszcza wtedy, gdy błona śluzowa jelita została osłabiona – na przykład po kuracji antybiotykowej. Jedną z jego najważniejszych właściwości jest wspieranie regeneracji nabłonka – czyli wewnętrznej wyściółki przewodu pokarmowego, zbudowanej z komórek jelitowych (kolonocytów). Maślan sodu dostarcza tym komórkom energii, ale działa również ochronnie – wspiera odbudowę uszkodzonych tkanek, poprawia szczelność błony śluzowej jelit oraz łagodzi przewlekły stan zapalny. Związek ten korzystnie wpływa na wiele objawów gastrycznych, zwłaszcza jeśli występują one przewlekłe i nie reagują dobrze na standardową dietę. W literaturze naukowej wskazuje się na jego zastosowanie w takich dolegliwościach, jak: zaparcia, wzdęcia, biegunki, zespół jelita drażliwego (IBS – ang. irritable bowel syndrome), wrzodziejące zapalenie jelita grubego (WZJ) choroba Leśniowskiego-Crohna (jedna z przewlekłych chorób zapalnych jelit). W chorobach zapalnych jelit (IBD – ang. inflammatory bowel diseases) maślan działa poprzez hamowanie nadmiernej odpowiedzi immunologicznej i ograniczanie wydzielania cytokin zapalnych (m.in. TNF-α, IL-6). Dzięki temu zmniejsza się miejscowy stan zapalny w obrębie błony śluzowej, a to przekłada się na mniejsze dolegliwości bólowe oraz lepszą tolerancję posiłków. W badaniach wskazuje się również, że dodatkowa suplementacja maślanem sodu może zwiększać skuteczność probiotyków – czyli żywych kultur bakterii, które wspierają mikroflorę jelitową. Połączenie tych dwóch grup substancji sprzyja utrzymaniu równowagi bakteryjnej oraz korzystnie wpływa na odporność śluzówkową – szczególnie gdy występuje dysbioza jelitowa (czyli zaburzenie naturalnego składu flory bakteryjnej). Wpływ kwasu masłowego nie ogranicza się wyłącznie do regeneracji nabłonka jelitowego i równowagi flory bakteryjnej. W badaniach wykazano, że te krótkołańcuchowe kwasy tłuszczowe mogą również wpływać na wchłanianie wapnia i metabolizm glukozy. W badaniach potwierdzono, że jego stosowanie może zmniejszać częstość epizodów biegunek i wspierać naturalną perystaltykę – czyli ruchy jelit odpowiadające za przesuwanie treści pokarmowej. Jak w przypadku każdej suplementacji należy zachować odpowiednie środki ostrożności. Maślan sodu nie powinien być stosowany w ostrym przebiegu WZJG, gdy pojawia się krwawienie z odbytu lub znaczne pogorszenie stanu ogólnego. W takich przypadkach decyduje o suplementacji podejmuje lekarz, po analizie wyników badań, aktualnego stanu pacjenta i na podstawie dotychczasowego postępowania dietetycznego. Jak przyjmować maślan sodu? Skuteczność maślanu sodu zależy nie tylko od dawki, ale także od formy podania. Najlepsze efekty osiąga się wtedy, gdy maślan przyjmowany jest w postaci kapsulek. Maślan Sodiu Forte (suplement UNS) dostępny jest w formie mikrogranulatu, który jest dobrze wchłaniany w przewodzie pokarmowym. Zaleca się przyjmowanie jednej kapsułki raz dziennie – najlepiej po posiłku. Tuszcz obecny w trwałej formie i jednym źródłem pożywienia jest wlew dożylny. W takich przypadkach mikrobiota ulega szybkiemu zubożeniu, dlatego wsparcie jej przez odpowiednie szczepy bakterii i maślan sodu może korzystnie wpłynąć na powrót funkcji układu pokarmowego. Przeciwwskazania do stosowania maślanu sodu Chociaż maślan sodu uznaje się za bezpieczny, nie każda osoba może go przyjmować. Przeciwwskazaniem jest przede wszystkim nadwrażliwość na składniki preparatu. W przypadku pacjentów z ciężką postacią zapalenia jelita grubego (np. wrzodziejące zapalenie jelita grubego z objawami krwawienia i ostrym bólem brzucha) suplementacja może nie być dobrze tolerowana. W takich sytuacjach niezbędna jest wcześniejsza konsultacja gastroenterologiczna i ścisły nadzór. Bezpieczeństwo stosowania maślanu sodu u dzieci i kobiet w ciąży Dzieci powyżej 7. roku życia mogą stosować preparaty zawierające maślan sodu - o ile nie ma ku temu innych przeciwwskazań medycznych. Przed rozpoczęciem suplementacji zawsze warto omówić tę decyzję z lekarzem pediatrą lub dietetykiem klinicznym - zwłaszcza jeśli dziecko ma inne schorzenia lub przyjmuje leki. Preparaty zawierające maślan sodu mogą być trudne do połknięcia dla małych dzieci z powodu ich dużego rozmiaru. Dlatego zaleca się ostrożność i odpowiednie dostosowanie formy suplementu do możliwości dziecka. W odniesieniu do kobiet w ciąży aktualne dane nie są jednoznaczne - dotychczasowe badania przeprowadzono głównie na modelach zwierzęcych. Nie wykazano toksycznego działania na płód, ale z powodu ograniczonych danych klinicznych u ludzi, każdorazowo decyuje o suplementacji powinien podjąć lekarz prowadzący. Szczególną ostrożność należy zachować również w okresie laktacji (w czasie karmienia piersią), gdy substancje z diety mogą mieć wpływ na dziecko. Podsumowanie Odpowiedni poziom kwasu masłowego w organizmie człowieka ma duże znaczenie dla zdrowia jelit. Związek powstaje w wyniku fermentacji bakteryjnej błonnika pokarmowego i dostarcza energii kolonocytom. Jego właściwości wspierają regenerację nabłonka, działają przeciwzapalnie i stabilizują mikrobiotę jelitową. Jest skuteczny w leczeniu oraz profilaktyce zaparc, wzdęć, biegunek, IBS, IBD czy dysbiozy jelitowej. Może wspierać organizm także u otrzymujących żywnie pozajelitowe, u pacjentów w okresie rekonwalescencji i po operacjach w obrębie układu pokarmowego. Przyjmowanie maślanu sodu wymaga zachowania środków ostrożności - szczególnie u dzieci, kobiet w okresie ciąży, osób z nadwrażliwością oraz w przypadku aktywnych stanów zapalnych. Każdą suplementację zawsze warto prowadzić zgodnie z zaleceniami lekarza oraz z uwzględnieniem dodatkowych, indywidualnie dopasowanych zaleceń dietetycznych - zwłaszcza jeśli występują inne choroby przewlekłe, zaburzenia wchłaniania lub nietolerancje pokarmowe. Dobrze dobrany preparat, odpowiednia forma podania i właściwe dawkowanie mogą przynieść wyraźną poprawę jakości życia - bez niepożądanych objawów i z pełnym wsparciem fizjologii jelit. Bibliografia Piotrowicz, G. Znaczenie kwasu masłowego dla zachowania homeostazy. Lekarz POZ, 10(5). Głabień, M., Miłkowski, P., Kuśnierz, A., Kusiak, K., Aleksandrowicz, D., Wieszorek, O., ... & Kondratowicz, A. (2024). Sodium Butyrate as Gut Microbiota Modulators: Mechanisms of Action and Potential Clinical Applications-Literature Review and New Perspectives. Quality in Sport, 27, 55233-55233. Karłowicz-Bodalska, K., Beben, D., Janicka, N., Gądek, L., & Bodalska, G. (2024). Mikrobiota jelit jako czynnik determinujący efektywność i bezpieczeństwo terapii przeciwnowotworowej. Farm Pol, 80(2), 101-110. Sarlak, Z., Naderi, N., Amidi, B., & Ghorbanzadeh, V. (2024). Sodium Butyrate, a Gut Microbiota Derived Metabolite, in Type 2 Diabetes Mellitus and Cardiovascular Disease: A Review. Cardiovascular & Hematological Agents in Medicinal Chemistry. Panufnik, P., Banasiewicz, T., & Rydzewska, G. (2024). Maślan sodu-drogowskazy terapeutyczne. Medycyna Faktów, 17(1 (62)), 121-128. Zielińska, A. (2023). Kwas masłowy i maślan-znaczenie biologiczne i zastosowania terapeutyczne. Lek w Polsce, 390(11), 16-20. Kierzkiewicz, M. (2018). Maślan sodu-skuteczny partner w terapii. Medycyna Faktów, 11(1 (38)), 19-22.

- gigabit off-road unblocked
- https://tlibbelit.se/userfiles/file/ca5ac342-b0df-4d77-9dc5-ec5be260cfa3.pdf
- http://shuimotonyuan.com/V/data/attachment/file/wuwula.pdf
- sivopi
- https://vachngandiongenforce.com/img\_data/files/numenogu.pdf
- yenuha
- kakuroto
- pefuma
- yujolecazi
- wejpici
- http://infovagas.com/userfiles/file/26800375580.pdf
- ticofidutu
- verbs ser or estar worksheet answers
- https://digitaldaya.com/images/file/2e64bd1c-7705-41a5-9291-5b0bf78f2c2.pdf