

Уважаемые читатели!



Процессы холодильной и термической обработки неизбежно связаны с производственной средой мясоперерабатывающего производства. Процесс термической обработки является одной из ключевых технологических операций, формирующих качественные характеристики продукта. Каждая минута, каждый градус и процент влажности имеют здесь колоссальное значение. Хорошая термокамера – это залог качества продукта. Рубрика «Демзал» на страницах нашего журнала позволит вам сделать правильный выбор данного оборудования.

Порча мясного сырья и продукции вследствие отсутствия должного контроля или несоблюдения температурного режима в камерах хранения мяса, низкая скорость проведения операций являются настоящей проблемой и приносят компаниям ощутимые финансовые потери. Поэтому трендом последних лет вполне закономерно стала не только автоматизация холодильных складов, но и внедрение на них интеллектуальной WMS, учитывающей все особенности хранения и обработки мясной продукции. В статье А.Н. Поваляева рассказывается об интеллектуальном IT-решении, которое позволяет справиться с проблемами хранения мясных продуктов и свести к нулю практически все риски, обусловленные особенностями этого вида товара.

В статьях В.Н. Корешкова и В.А. Лапшина с соавторами предметом обсуждения стали обеспечение своевременной приемки, правильного размещения, обработки, складирования и реализации поступающих мяса и мясных продуктов, рациональное использование холодильной емкости при поддержании и контроле заданных температурных, временных и других технологических режимов в охлаждаемых помещениях.

Сохранение надлежащего качества продуктов при их длительном хранении напрямую зависит от общего санитарного состояния имеющихся на предприятии холодильных камер. Без своевременного дезинфицирования в холодильниках активно размножаются болезнетворные бактерии, развивается плесень. В статье П.В. Кулач с соавторами приведены данные дезинфицирующей активности нового препарата, полученные при обработке холодильных камер мясоперерабатывающего предприятия.

Тему грамотного выбора моющих и дезинфицирующих веществ, а также нормативов их использования в целях организации благополучной санитарной обстановки на производстве продолжает в своей статье И.О. Артемьева и ее коллеги.

В статье Стине Бислевой речь идет о весьма распространенной бактерии – листерии. Автор предостерегает от попадания листерий на предприятие, так как вывести их совсем непросто, и дает несколько практических советов по оптимизации контроля над листериями на производстве.

Желаем вам успехов в работе!

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 10 (190), ОКТЯБРЬ 2018

Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС77-26163 от 09.11.2006
ISSN 2308-2941

Учредитель
ООО «Отраслевые ведомости»

Издатель
ООО Издательский дом
«Отраслевые ведомости»

Редакционный совет

В. Г. Волик,
В. В. Гушин,
М. Б. Данилов,
Ю. Г. Костенко,
В. Б. Крылова,
А. П. Нечаев,
И. Г. Серегин,
А. В. Устинова,
Н. Г. Машенцева

Главный редактор

Ирина Глазкова, к.т.н.
E-mail: nvy@vedomost.ru

Выпускающий редактор

Елена Беккер-Сверчкова
E-mail: bekker@vedomost.ru

Дизайн и верстка

ООО «Лаборатория событий»

Ответственный секретарь

Елена Розанова

Реклама

Тел.: 8 (499) 267-40-10,
E-mail: reklama@vedomost.ru

Менеджер

Наталья Румянцева

Подписка в редакции

Тел.: 8 (800) 200-11-12 (бесплатный),
E-mail: podpiska@vedomost.ru

Подписка по каталогам:

«Роспечать» – 80896
«Пресса России» – 15540
ФГУП «Почта России» – ПЗ045

Подписка за рубежом и в СНГ

в ООО «Информнаука»
Тел.: (495) 787-38-73
E-mail: alfimov@viniti.ru
www.informnauka.com

Адрес редакции

105066, г. Москва,
Токмаков пер., д. 16, стр. 2,
www.meatbranch.com

**По всем вопросам обращаться
по тел.: 8 (499) 267-40-10/15**

© ООО Издательский дом
«Отраслевые ведомости», 2018

Отпечатано в типографии
ООО «БИЗНЕСФАРМ ЛАЙТ»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 20.09.2018

В журнале использованы фото
www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Статьи, помеченные «Б», публикуются на правах рекламы. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Любое использование материалов допускается только с письменного разрешения редакции. Мнение редакции может не совпадать с точкой зрения авторов.

Читайте в этом выпуске:

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 6** Future food: стабилизирующие и структурообразующие системы как ускорители развития

ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДА

- 8** Холодообеспечение производственных камер хранения мяса
17 О хранении замороженного мяса на производственных холодильниках

ДЕМЗАЛ

- 12** REICH AIRMASTER® UKQ 7500 BE для производства мясных чипсов и снековой продукции

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 14** Автоматизация на страже сохранности товара на холодильном складе
19 ERP-система надежно поддерживает рост и развитие предприятия
30 Автоматизация учета вспомогательного сырья и материалов в мясопереработке
33 Автоматизация процессов убоя на самом высоком уровне

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 22** Листерии: где затаился враг и как с ним бороться
28 SafePro: естественная и безопасная защита

ОБОРУДОВАНИЕ

- 26** Платформер – ноу-хау технология для объединения процесса производства и запайки лотков
38 Интеллектуальные помощники на мясоперерабатывающем предприятии
42 Как правильно подобрать промышленный котел для котельной?
44 К вопросу о комплексной переработке некоторых видов побочного мясного сырья

МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ

- 34** Дезинфекция холодильных камер мясоперерабатывающего предприятия

- 58** К вопросу о санитарном благополучии на мясоперерабатывающем производстве

ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

- 48** Факторы экономического роста аграрной экономики – приоритеты и система мер господдержки

ИНФРАСТРУКТУРА

- 52** Полы в производственном цехе мясокомбината

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ОБЗОР

- 55** Снижение содержания NaCl в мясных продуктах: последствия, проблемы, решения



Листерии: где затаился враг и как с ним бороться



Интеллектуальные помощники на мясоперерабатывающем предприятии