

Уважаемые читатели!



Дефицит белка в рационе испытывают в общемировом масштабе порядка 0,8 млрд человек. Это требует изыскания путей рационального использования сырья, резервов пищевого протеина, а также способов подготовки и переработки сырья животного происхождения в продукты питания. В статье А.Ю. Соколова описаны результаты исследований коллагенсодержащего сырья и различные способы его конверсии в белковые продукты и препараты.

На комбинате все должно быть автоматизировано, а все процессы – проходить в абсолютной чистоте с минимальным присутствием человека. В ЗАО «Свинокомплекс Короча» (АПХ «Мираторг») всегда уделяли внимание контролю качества, при этом использовали регистрацию и управление данными в упрощенном виде. В рамках оптимизации процессов на предприятии было введено комплексное управление качеством с интеграцией всех процессов производства в решение CSB-System.

Другим немаловажным требованием для обеспечения качества и безопасности мясной продукции в процессе ее изготовления и хранения является организация непрерывной холодильной цепи. Для усиления эффекта в сочетании с холодом используются дополнительные способы воздействия на продукт и производственные помещения, в частности УФ-обеззараживание. Об этом – статья В.В. Якименко.

Сохранение отличных вкусоароматических характеристик мясных изделий в процессе производства и хранения – задача, которая остро стоит перед каждым производителем. Специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» предлагают эффективные решения для мясных продуктов – актуальные разработки комплексных вкусоароматических добавок, полученных по уникальным технологиям.

Для любой организации, использующей складские мощности, очень важно оптимизировать затраты на выполнение операций, сократить издержки и повысить производительность. О наиболее ярком совместном проекте мясокомбината «САВА» и компании «ИСИТ», связанном с автоматизацией складского комплекса на базе систем управления, читателям журнала рассказывает А.Н. Поваляев.

В этом номере мы продолжаем тему «Производство мяса в странах мира». В чем же заключается специфика производства и потребления мяса и мясопродуктов в Великобритании? Прежде всего, в отличающейся от большинства стран старой Европы структуре производства и потребления. Материал предоставлен нашим постоянным автором Риммой Давыдовой. Возможно, эти оригинальные идеи помогут нашим технологам при разработке новых рецептов.

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 7 (151), ИЮЛЬ 2015

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

Учредитель

ЗАО «Отраслевые ведомости»

Издатель

ООО «Агентство подписки
и продвижения «Алеф Принт»

Редакционный совет

В. Г. Волик,
В. В. Гушин,
М. Б. Данилов,
Ю. Г. Костенко,
В. Б. Крылова,
А. П. Нечаев,
С. И. Постников,
А. В. Устинова,
Р. Ю. Давыдова

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

Инна Федорец

Ответственный секретарь

Елена Розанова

Корректор

Ольга Абизова

Реклама

Прямая линия: (499) 265-50-35

Руководитель группы продаж

Наталья Ельцова
E-mail: eltsova@vedomost.ru

Менеджер

Наталья Румянцева
Тел.: (499) 267-40-10 (доб. 202)
E-mail: RN@vedomost.ru

Подписка в редакции

Тел.: (499) 277-11-12,
8-800-200-111-2 (бесплатный)

Менеджеры:

Дарья Курникова
E-mail: podpiska@vedomost.ru
Эвелина Беседина
E-mail: magazine@vedomost.ru

Подписка по каталогам:

«Роспечать» – 80896
«Пресса России» – 15540

Подписка за рубежом и в СНГ

в ООО «Информнаука»
Тел.: (495) 787-38-73
E-mail: alfirmov@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.: (495) 989-51-59,
(499) 267-03-80,
(499) 267-38-22

© ЗАО «Отраслевые ведомости», 2015

Отпечатано в типографии
ООО «Принт Сервис»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 30.06.2015

В журнале использованы
фото www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Статьи, помеченные «Ъ», 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:

РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЫРЬЯ

- 6** Новые тенденции в рациональном использовании сырья животного происхождения
- 12** Традиционные технологии для новых колбас
- 16** Функциональные ингредиенты в мясных продуктах

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 11** Грудинка: повышаем выход, сохраняем качество
- 18** Комбинированные добавки для деликатесов
- 20** Комплексные вкусоароматические добавки Del'Ar® для мясных продуктов

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 22** Умное управление современным складом
- 26** Управление качеством на современном мясокомбинате

НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

- 29** Использование инулина в технологии фаршевых изделий из мяса кур

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

- 32** Санитарно-гигиеническое благополучие на предприятиях мясной промышленности
- 36** Технологии УФ-обеззараживания: практика применения

ЭКОЛОГИЯ

- 40** Ответствен ли производитель за утилизацию отходов?

ОБОРУДОВАНИЕ

- 44** Оптимальные варианты подбора оборудования для разных мощностей

МАРКЕТИНГ

- 45** Переработка мяса: развитие маркетинга и продаж

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- 50** Промышленные аккумуляторы холода

ЗАРУБЕЖНЫЙ ОБЗОР

- 52** Мясо для британского льва

СОБЫТИЕ

- 58** Безопасность и качество мясной продукции «от поля до прилавка»

АНТИКРИЗИСНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- 62** Развитие производственных систем в антикризисном управлении



Управление качеством на современном мясокомбинате



Умное управление современным складом