

## Уважаемые читатели!



Мясо – специфическое сырье. Являясь основным источником белка, этот продукт поликомпонентен по составу и неоднороден по своей структуре. Будучи биологически активным, сырье меняет свои характеристики под воздействием внешних факторов. Холодильная обработка мяса и субпродуктов и их хранение при соответствующих низких температурах являются одними из наиболее совершенных приемов предупреждения или замедления порчи этих продуктов. При холодильной обработке достигается наиболее полное сохранение первоначальных натуральных свойств мяса, а хранение этого продукта на холоде обеспечивает минимальные изменения его пищевой ценности и вкуса.

Ужесточение требований со стороны Роспотребнадзора к качеству продукции и изменение порядка внутреннего контроля качества, связанное с внедрением концепции HACCP, а также проверки со стороны продовольственного ретейла вынуждают компании искать эффективные решения для контроля температурных режимов. Б.С. Салихьянов в своей статье рассматривает одну из основных проблем пищевой отрасли – контроль непрерывности холодовой цепи и предлагает пути ее решения.

Однако и продолжительное воздействие на мясо минусовых температур не освобождает его полностью от микрофлоры, а токсины, вырабатываемые бактериями, не разрушаются даже при многократном замораживании и размораживании мяса.

Мясо, включая птицу, еще в доисторические времена варили или подвергали тепловой обработке. Использование огня для варки или копчения мяса и энергии солнца для его сушки является частью общечеловеческой культуры и борьбы за выживание. Преимущества тепловой обработки очевидны: главный ее результат – гибель патогенных микроорганизмов. Кроме того, после обработки мясо дольше не портится и становится вкуснее. Термическая обработка вызывает у продукции структурные, химические и физические изменения. Их степень напрямую зависит от температуры и продолжительности воздействия. Но термообработка может оказывать и отрицательное воздействие на качество мяса и изготавливаемые из него мясопродукты вследствие потери ими некоторых питательных веществ и возможного образования в них канцерогенных веществ.

Человечество придумало массу различных технологий температурной обработки мясопродуктов, в том числе копчение. Наш автор В.В. Пономаренко в своей статье затрагивает один из важнейших аспектов производства мясных продуктов – их термообработку и помогает сделать правильный выбор дымогенератора.

Одним из способов снижения канцерогенно опасных соединений в мясных изделиях, подвергнутых копчению, является использование качественного, экологически чистого копильного сырья. Об этом – в статье специалистов компании Monrol.

Производство мясопродуктов – технологический процесс, требующий определенной специфики. И не всегда правильный выбор оборудования, методов и средств достаточен для получения желаемого результата. Производство качественных мясопродуктов и эффективное использование сырья достигаются благодаря вашему профессионализму и соблюдению основных принципов производства и технологии хранения мяса.

*Всегда ваши «Мясные технологии»*

## МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал  
№ 5 (161), МАЙ 2016

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

**Учредитель**  
ЗАО «Отраслевые ведомости»

**Издатель**  
ООО «Концепция связи XXI век»

**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,  
Р. Ю. Давыдова

**Главный редактор**  
Ирина Глазкова, к.т.н.  
E-mail: nvu@vedomost.ru

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

**Дизайн и верстка**  
ИП А.Х. Шнайдер

**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: podpiskavip@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: 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

© ЗАО «Отраслевые ведомости», 2016

Отпечатано в типографии  
ООО «С-Принт»

Тираж 4000 экз.  
Подписано в печать 26.04.2016

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:

### КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

- 6** Контроль холодовой цепи при хранении и транспортировке пищевых продуктов

### ОБОРУДОВАНИЕ

- 10** Сердце камеры – дымовой мотор!  
**29** Укрепление позиций на рынках Восточной Европы  
**33** Манипуляторы на страже здоровья

### ТЕРМООБРАБОТКА

- 12** Novotherm – новое поколение универсальных термокамер  
**14** Экологически чистое копильное сырье – гарантия качества вашего продукта

### ХОЛОДИЛЬНАЯ ОБРАБОТКА

- 16** Техническая диагностика систем теплоснабжения предприятий АПК

### ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 21** Комплексное IT-решение из одних рук

### НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

- 24** Эффективное продление срока хранения охлажденного мяса и мясопродуктов

### УПАКОВОЧНЫЕ РЕШЕНИЯ

- 30** Переход в «Промышленность 4.0» за счет технически и коммерчески контролируемых решений

### СТАНДАРТИЗАЦИЯ

- 34** Новые межгосударственные стандарты на кишечное сырье

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 38** Кладовая добавок

### БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 40** Преимущества использования биоконсервантов в мясной отрасли

### САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

- 44** Проверенное решение для защиты от плесени и кишечной палочки

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ОБЗОР

- 50** О рациональном использовании ресурсов вторичного мясного сырья

### БЕРЕЖЛИВОЕ ПРОИЗВОДСТВО

- 55** Зачем компаниям сертифицировать специалистов

### ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

- 58** Продкарты как стимул потребительского спроса

### СОБЫТИЕ

- 60** Мясная отрасль России: позиции для развития



34

Новые межгосударственные стандарты на кишечное сырье



40

Преимущества использования биоконсервантов в мясной отрасли