

Уважаемые читатели!



Данный тематический выпуск нашего журнала посвящен колбасе. Во все времена этот всеми любимый продукт отличался сложной рецептурой и у каждого производителя был свой секрет его приготовления. Наверное, поэтому колбасу окружает такое количество домыслов и предубеждений. Так, среди покупателей бытует мнение, что продукция с маркировкой ТУ менее качественная, чем изготовленная по ГОСТу. Это не так. И ассортимент мясокомбинатов был бы слишком однообразным, если бы выпускались лишь традиционные сорта колбас. А покупателю всегда хочется чего-то новенького. И производитель идет ему навстречу.

Мясокомбинат, чья продукция прошла проверку временем, никогда не будет рисковать своей репутацией ради краткосрочной выгоды. Наоборот, он будет стараться улучшать качество сервиса, чтобы на стол потребителя попадала только свежая и вкусная продукция. О планах развития Клинского мясокомбината, о том, за счет чего продукция предприятия даже в сложные времена пользуется спросом у потребителей, в интервью нашему журналу рассказала директор АО «Мясокомбинат Клинский» Светлана Рыжова.

Приготовление колбасы – это сложный технологический процесс, для которого используются пищевые добавки в целях стабилизации цвета и консистенции, улучшения вкуса, предотвращения размножения болезнетворных микроорганизмов. Благодаря развитию биотехнологии и применению новых технологических методов производятся высококачественные колбасные изделия с повышенной пищевой ценностью. Наряду с новыми видами продуктов, заметную роль в питании людей играют национальные продукты, об особенностях производства которых вы сможете узнать, прочитав статью Н.Г. Машенцевой с соавторами.

Сырокопченые и сыровяленые колбасы обладают самым длительным сроком хранения. Несмотря на это, любая колбаса требует правильных условий производства и хранения. Увеличение срока годности колбасных изделий всегда было одной из главных задач производителей. В своей статье М.Л. Файвишевский предлагает возможные пути ее решения. А в статье А.Г. Снежко с соавторами проанализированы современные составы для антимикробной обработки колбасных оболочек, рассмотрены способы преобразования различных колбасных оболочек в активную упаковку с пролонгированным защитным действием.

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 10 (154), ОКТЯБРЬ 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

Елизавета Полукеева

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: 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.: (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 22.09.2015

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:

СЕКРЕТ УСПЕХА

- 6** Универсальный рецепт стабильного качества
- 64** Европейские информационные технологии для российской мясопереработки

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 10** Национальная вьетнамская колбаса «Нем-Чуа»
- 17** Сосиски на любой выбор: оригинально, вкусно и качественно
- 32** Использование волокон «Цитри-Фай» при производстве вареных колбасных изделий
- 34** Таухмассы – эффектный штрих в создании совершенного продукта
- 36** Создание продукта, отвечающего требованиям рынка
- 66** Натуральный консервант AiBi® от ГК «Союзснаб»
- 69** Альянс традиционного качества и стратегического развития

ТЕХНОЛОГИЯ

- 20** К вопросу о производстве сырокопченых и сыровяленых колбас

УПАКОВКА

- 26** Колбасные оболочки с антимикробным действием: настоящее и будущее
- 42** Инновационные решения для супермаркета будущего

ОБОРУДОВАНИЕ

- 38** Производство шашлыков: быстро, красиво, удобно!
- 40** Проблемы халяльного убоя птицы
- 50** Повышение прибавочной стоимости при выполнении операций по упаковке
- 54** Оптимальные упаковочные решения от ООО «Ульма Пакаджинг»

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

- 44** Оптимизируем приемку сырья с оборудованием Foss?

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 46** Натуральным средствам для копчения нет альтернативы

ИТ- ТЕХНОЛОГИЯ

- 48** Современному предприятию – современные ИТ-процессы

- 56** Компания «ИСИТ» предлагает решение сложных задач

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- 52** Проект года – «Тамбовский бекон»

ОЧИСТНЫЕ СООРУЖЕНИЯ

- 60** Эффективные решения для механической очистки сточных вод мясокомбинатов

КАДРОВЫЙ ВОПРОС

- 70** Формирование креативных способностей будущих технологов
- 86** Трансфер знаний в мясной отрасли

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

- 73** Гигиеничность конструкции щеточных изделий в пищевой промышленности

ОБЗОР РЫНКОВ

- 78** Малое предпринимательство в системе инфраструктуры агропродовольственного рынка

ОСОБОЕ МНЕНИЕ

- 81** О концепции программы развития системы хранения продовольствия в России

ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

- 84** Развитие маркетинга и продаж мясоперерабатывающего производства

ЮБИЛЕЙ

- 88** Сила наших технологий и опыта



32

Использование волокон «Цитри-Фай» при производстве вареных колбасных изделий