

Уважаемые читатели!



Автоматизация и роботизация мясного производства, переход от отдельных автоматов к автоматизированным комплексам, часто объединяющим разнохарактерные производственные процессы, являются основой развития современной промышленности. Сейчас для оснащения производств мясной отрасли предлагается огромный выбор высокотехнологичного оборудования, что дает возможность каждому производителю мясной продукции сравнивать, оценивать, выбирать те технологические решения, которые необходимы производственным цехам именно его завода. Если вы планируете приобрести шприц-наполнитель, но еще не решили, какой тип машины выбрать – роторный или шнековый, вам поможет статья Кристиана Корделя, в которой содержится объективная сравнительная оценка двух наполнительных систем.

В производстве мясных полуфабрикатов непрерывный ежегодный рост наблюдается с 2004 г. Безусловным лидером в формировании сегмента переработки является мясное птицеводство. Прочитав статью Нины Кавтарадзе, вы узнаете о простом, но очень эффективном решении для порционирования и сортировки полуфабрикатов из птицы, которое способно справиться с растущими объемами выпускаемой продукции и гарантировать выполнение всех требований к привлекательному внешнему виду упаковки.

Наличие оборудования, сырья и грамотное проведение технологического процесса являются важными, но не единственными факторами, обеспечивающими свежесть и безопасность мясной продукции. В статье Татьяны Доброхотовой представлены упаковочные решения для переработанного мяса, которые отличаются технологичностью, обладают высокими барьерными свойствами, прочностью, эргономичностью, а также позволяют выгодно демонстрировать продукцию.

Наряду с установкой комплекса аппаратных средств на производстве, возникает необходимость в разработке программных продуктов, предназначенных для управления различными процессами. И снова вопрос – какого разработчика выбрать? Кто в IT обгоняет конкурентов? Тот, кто, развивая возможности персонала, выходит за рамки информационных технологий. Что сегодня в тренде для мясопереработчиков? Какие компетенции будут самыми востребованными завтра? Об этом рассказывает Дмитрий Голиков.

Огромным преимуществом для мясоперерабатывающих производств, не планирующих в настоящий момент обновлять парк оборудования, является возможность интегрировать отдельные единицы оборудования с различными решениями программного обеспечения через стандартизированный интерфейс. Алексей Поваляев познакомит вас с программным обеспечением для управления процессом производства колбасных изделий с учетом его динамики путем оперативной перестройки режимов технологического оборудования.

Большой ассортимент мясной продукции во многом существует благодаря огромному разнообразию вкусоароматических и функциональных добавок для мясных изделий. Какие из них выбрать? Мы постараемся помочь в решении и этого вопроса – знакомьтесь с материалами Т.Ф. Старовойт, Н.А. Чулковой, О. Бойко и их соавторов.

Техническое и программное оснащение, наличие качественных сырья и ингредиентов дает возможность отечественным производителям обеспечить всех любителей мясных продуктов продукцией достойного качества. Как добиться производственных успехов, как завоевать доверие покупателей с первой выработанной партии и сохранить его навсегда – читайте в репортаже Ирины Глазковой.

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 5 (185), МАЙ 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

Подписка за рубежом и в СНГ
в ООО «Информнаука»
Тел.: (495) 787-38-73
E-mail: alifimov@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 17.04.2018

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:

СЕКРЕТЫ УСПЕХА

6 | Дмитрогорский МПЗ делает акцент на натуральность

ОБЗОР ОТРАСЛИ

12 | Мясное скотоводство России: проблемы, вызовы и решения

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

16 | Российская IT-компания «Абсолют-Софт» награждена медалью International FoodTec Award 2018
20 | Автоматизация колбасного производства с компанией «ИСИТ»
24 | Планета «Меркурий», или Как мы будем жить с 1 июля 2018 г.

ИНГРЕДИЕНТЫ

28 | Итальянские шедевры SNIMAB для искушенного потребителя
36 | Новинки «Могунции» для шашлыков, барбекю и фастфуда
38 | Добавки марки «Фламир» для этнических колбасок-гриль
42 | Барбекю 2018 с ингредиентами Kerry
46 | Одно решение для нескольких задач

УПАКОВКА

30 | Упаковочные решения от компании Sealed Air для колбасных изделий

НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

32 | Микроструктура сырокопченых колбас с высушиванием в виде ломтиков

ОБОРУДОВАНИЕ

40 | Технология ISHIDA позволяет максимально увеличить объем производства мяса птицы
44 | Шнековая система дозации – универсальность и точность при оптимальной стоимости владения

МАРКЕТИНГ

48 | Маркетинг – сладкое плацебо или горькое лекарство?

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

50 | Борьба с фальсификацией пищевой продукции

РАЦИОНАЛЬНАЯ ПЕРЕРАБОТКА

52 | Совершенствование технологий переработки побочного мясного сырья

СОБЫТИЕ

56 | Мясная отрасль: тенденция к улучшению!



6

Дмитрогорский МПЗ делает акцент на натуральность



36

Новинки «Могунции» для шашлыков, барбекю и фастфуда



40

Технология ISHIDA позволяет максимально увеличить объем производства мяса птицы