

Уважаемые читатели!



Центральной темой этого номера мы сделали современный мясокомбинат – предприятие, где осуществляется комплексная переработка скота и птицы. Мясокомбинат сегодня – это высококультурное предприятие, оснащенное современными механизмами и приборами, где с минимальными затратами труда рабочих вырабатывается в одну смену 50, 100, 150 т мяса и более.

На современном мясокомбинате, который является многопрофильным предприятием, вырабатывают не только мясо, колбасы, полуфабрикаты, консервы, но и субпродукты, пищевые жиры, пищевой и технический альбумин, кормовую и костную муку, желатин, лечебные препараты.

Ассортимент мясопродуктов, выпускаемых комбинатом, постоянно расширяется, обновляется, дополняется, и роль ингредиентов в этом процессе является базисной. Пищевые добавки и ингредиенты стали привычным технологическим инструментом и средством модификации свойств исходного сырья, регулирования функционально-технологических свойств мясных систем, корректировки отдельных характеристик готовой продукции, увеличения сроков хранения. О новых функциональных добавках и технологических решениях, предлагаемых АО «Шаллер», ГК «Омега», ГК «СОЮЗСНАБ», вы сможете узнать из статей, опубликованных в этом номере.

Отечественная продукция, которая достигла определенного качества, должна успешно продаваться. Важную роль в этом играет упаковка. Производители хотят, чтобы она была прочной, герметичной, гигиеничной, хорошо показывающей товар и удобной для размещения на стендах магазинов самообслуживания. Сориентировать производителей в выборе оптимальных упаковочных решений и соответствующего оборудования для упаковки охлажденной тушки птицы поможет разговор с С.Н. Пуховским (ООО «Ульма Пакаджинг»). Также на страницах журнала представлены материалы об одном из успешно реализованных проектов компании «Силд Эйр» по установке и запуску линий для упаковки тушки и разделки птицы на ООО «Птицефабрика Акашевская».

Расширение ассортимента функциональных продуктов, которые обеспечивают высокую пищевую и биологическую ценность полученных изделий, – одно из важных направлений для сохранения здоровья населения страны. В статьях С.Б. Юдиной и Н.Ю. Сарбатовой с соавторами предложены новые решения по созданию специализированных продуктов, в том числе с использованием нетрадиционных видов сырья.

И не пропустите крупнейшие события – международные выставки «Мясная промышленность. Куриный король / VIV Russia 2015» (19–21 мая 2015 г.) и RosUpack (16–19 июня 2015 г.), которые состоятся в г. Москве, в МВЦ «Крокус Экспо».

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 5 (149), МАЙ 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 Федоренко

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 Румянцова
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. 15, 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 28.04.2015

В журнале использованы
фото www.depositphotos.com,
ООО «Мараф Фуд Систем»

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:

АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР

- 6** Состав и структура розничных цен на мясо и мясные продукты в 2003–2013 гг.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 10** Открытие сезона: «Марица» или «Мариспайс»?
12 Как удешевить рецептуры вареных колбасных изделий
17 Революция в области производства сырокопченых колбас
36 Ветчина: от деликатеса до повседневного продукта!

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- 14** Применение инноваций в переработке и транспортировке мяса
30 Особенности применения холодильного оборудования для воздушно-капельной системы охлаждения птицы
41 Промышленные аккумуляторы холода

ОБОРУДОВАНИЕ

- 18** Обработка желудков индейки
32 Эффективное решение для упаковки охлажденной тушки бройлера

УПАКОВОЧНЫЕ РЕШЕНИЯ

- 20** Экономия без дополнительных затрат
26 Упаковка творит чудеса?

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 22** Идеально согласованные между собой производственные процессы
24 Комплексная автоматизация упаковки мясных продуктов

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

- 38** Определение постности мяса – необходимость или излишество

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ

- 44** Разработка технологии мясорастительного паштета функционального назначения

- 48** Теоретическое обоснование разработки специализированного мясного продукта на основе мяса страуса

МАРКЕТИНГ

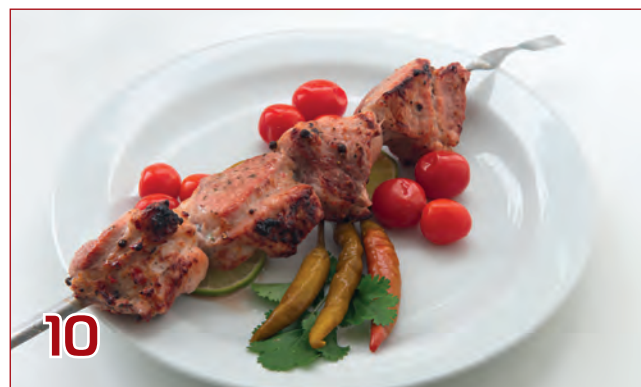
- 52** Проблемы интеграции поставок продукции малых предприятий в крупные сбытовые сети

СОБЫТИЕ

- 56** Добро пожаловать на выставку упаковки RosUpack!
60 Выставка «Молочная и мясная индустрия» – ведущее бизнес-мероприятие отрасли

ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ

- 62** Отраслевые выставки – созидатели технологического прогресса



10

Открытие сезона:
«Марица» или «Мариспайс»?



18

Обработка желудков индейки