

Уважаемые читатели!



Российская пищевая промышленность по объему производства является одним из лидирующих направлений народного хозяйства. Высокие темпы развития наблюдаются в выработке мяса (птица, свинина) и продуктов его переработки, в результате чего происходит постепенное вытеснение импортной продукции с российского рынка. Основной проблемой современных производств является выведение их на новый уровень путем внедрения малоотходных технологий.

Птицеперерабатывающая промышленность является одной из самых динамично развивающихся отраслей мясной индустрии. В современных условиях рыночной экономики и направленности сельского хозяйства и пищевой промышленности на импортозамещение наблюдается увеличение объема производства и переработки мяса птицы, в связи с чем возникает проблема рационального использования побочного сырья, представляющего собой ценнейший источник животного белка и жира. М.И. Кременевская с соавторами предлагает решение проблемы рационального использования куриных шей как сырья для производства деликатесных изделий.

Несмотря на достигнутые отраслью успехи, проблема безопасности мяса птицы остается актуальной, так как сохраняются риски, связанные с возможной контаминацией продукции при ее производстве различными болезнетворными микроорганизмами, опасными для человека, а также микроорганизмами, вызывающими порчу продукта. В статье В.В. Евелевой и Т.М. Черпаловой представлено новое технологическое вспомогательное средство для повышения безопасности и качества мяса кур.

Продолжая тему безопасности отметим, что сегодня одним из направлений развития пищевых технологий является внедрение инноваций в области нано-, микробиотехнологии и биоинженерии. Данные технологии представляют собой весьма эффективный инструмент обеспечения безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий в процессе их производства и хранения и позволяют снизить содержание в продукции химических консервантов. В статье А.П. Коржа и Ю.Г. Базарновой рассмотрены современные разработки в области барьерных микробиотехнологий и возможности их использования для продления сроков хранения мясных продуктов.

Возросшие требования санитарных надзорных органов в области пищевой промышленности, а также покупателей к безопасности продуктов означают, что даже на пластиковое чистящее оборудование и поверхности, особенно контактирующие с едой, требуется документация, подтверждающая их качество. В статье Дебры Смит можно ознакомиться с законодательными нормативами, а также требованиями, предъявляемыми к материалам, контактирующим с продуктами питания.

Возникшие проблемы, связанные с замедлением темпов глобальной торговли в рамках ВТО, определили новый вектор развития, связанный с расширением трансрегионального взаимодействия как нового явления в мировой экономике. В статье В.Н. Ивановой и С.Н. Серёгина показаны основные тенденции формирования зон свободной торговли, трудности, возникающие при согласовании общей торговой политики в рамках ВТО, и возможности конвергенции между организациями для расширения товарооборота внешней торговли.

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 2 (158), ФЕВРАЛЬ 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,
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

ИП А.Х. Шнайдер
Ответственный секретарь
Елена Розанова

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», 2016

Отпечатано в типографии
ООО «Принт Сервис»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 22.01.2016

В журнале использованы
фото www.depositphotos.com
Для обложки использованы фото
ООО «ЛСБ-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:

РАЦИОНАЛЬНАЯ ПЕРЕРАБОТКА

- 6** Использование побочных продуктов птицепереработки в производстве деликатесных изделий

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 11** Ингредиенты «Мит Лайн» для улучшения вкусовых характеристик мясных продуктов

РЕСУРСОБЕРЕЖЕНИЕ

- 12** Резервы для увеличения производства продуктов питания

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 14** Новые направления развития барьерных технологий
- 28** Новое технологическое вспомогательное средство для повышения безопасности и качества мяса кур

ШОУ-РУМ

- 17** Демонстрационная модель: металлодетекторы конвейерные и трубные
- 31** Демонстрационная модель: стационарный газоанализатор Check Mate 3

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 19** Животный белок как адекватная альтернатива аллергенной сое
- 22** Пищевые волокна для производства сырокопченых колбас

IT-ТЕХНОЛОГИИ

- 20** Качество и безопасность продукции для долгосрочного успеха на рынке

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

- 24** Безопасен ли чистящий инвентарь?

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ

- 32** Специализированные продукты на мясной основе для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний

СТАНДАРТИЗАЦИЯ

- 38** О новом межгосударственном стандарте «Упаковка потребительская полимерная»

ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ

- 42** Развитие технологий консервов из мяса птицы

ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

- 50** Зоны свободной торговли – пространство для взаимовыгодного сотрудничества

БЕРЕЖЛИВОЕ ПРОИЗВОДСТВО

- 54** Кто такие лидеры и где их взять

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ

- 56** Витамины в пищевой промышленности: предубеждения и реальность

СОБЫТИЕ

- 61** «Молочная и мясная индустрия 2016»: новые экономические условия – стимул для активных игроков рынка
- 62** Юбилейные традиции



Животный белок как адекватная замена аллергенной сое



Безопасен ли чистящий инвентарь?