

Уважаемые читатели!



Современное мясоперерабатывающее производство невозможно без применения новейших технологий, способствующих более рациональному использованию сырья, интенсификации технологических процессов, разработке новых ингредиентов, вспомогательных материалов, упаковочных решений, эффективных методов оценки качества продукции и др.

Всеобщая интенсификация производства позволяет значительно сократить многие технологические операции до «допустимого» минимума, обеспечить более глубокую переработку сырья и сэкономить средства. Во многом это зависит от грамотно выбранного оборудования, оснащенного современными опциями и возможностями, средствами автоматизации и контроля за ходом проведения технологического процесса. В настоящем тематическом номере с новыми техническими решениями вас познакомят наши авторы А.В. Житков, А.Н. Поваляев, Н. Кавтарадзе, С.С. Шихов (с соавторами), М.Л. Файвишевский, Т. Доброхотова, А. Климанов.

Современные технологии откорма скота оптимизированы под максимальный привес живой массы, в связи с чем современное мясо имеет совершенно другую структуру, менее выраженные органолептические показатели. Кроме того, при производстве большинства видов мясной продукции используется (или добавляется) мясное сырье низкого качества, а также «новые» компоненты, не свойственные мясной продукции. Все это позволяет значительно сократить сырьевую себестоимость готовой продукции, однако может привести к заметному снижению ее потребительских свойств. И здесь на помощь приходят производители функциональных и вкусоароматических добавок, специй. Актуальные предложения различных ингредиентов для мясных изделий на страницах журнала представлены компаниями ООО «Анкер КП», ГК «СОЮЗНАБ», Moguntia, Zaltech, RAPS.

Глубокая переработка сырья и минимизация потерь, неразумные действия, направленные на моделирование «привычных» для потребителя свойств конечного продукта за счет изменения рецептур и технологий в конечном итоге могут привести к ухудшению качественных характеристик готовой продукции. Важно понимать, что потребителю нужны гарантированно качественные и безопасные продукты и каждое мясоперерабатывающее предприятие обязано их обеспечивать. В связи с этим разработка современных способов контроля качества была и остается актуальной. О новых методах оценки качества и безопасности мясопродуктов читайте в статьях О.Б. Рудакова и Л.В. Рудаковой, а также Ю.М. Березовского с соавторами.

Желаем успехов в работе вашего современного предприятия!

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 7 (187), ИЮЛЬ 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: 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.: 8 (499) 267-40-10/15

© ООО Издательский дом
«Отраслевые ведомости», 2018

Отпечатано в типографии
ООО «БИЗНЕСФАРМ ЛАЙТ»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 19.06.2018

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:

	МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА
6	Оборудование для отрасли. Какая стратегия нам поможет?
	ИТ-ТЕХНОЛОГИИ
9	Складская логистика под контролем ISIT::WMS («Адресный склад»)
	УПАКОВКА
12	Экологичная и привлекательная упаковка для французского рынка органического мяса птицы
19	Обработка SEC – защита продукта от плесени и бактерий
	ОБОРУДОВАНИЕ
14	Новая линия для упаковки и контроля качества замороженных готовых блюд от ISHIDA
24	Привлекательные решения для этикетирования упаковок
26	Решения для упаковки мясопродуктов
	ЛОГИСТИКА
16	Робототехника как вектор складских инноваций
	КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА
20	Метод полимеразной цепной реакции – заслон некачественному мясу
	ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДА
32	Теплопроводность как способ определения качества различных видов и категорий мяса
	ИНГРЕДИЕНТЫ
36	Функциональные добавки для варено-копченых деликатесов
38	Компания «Анкер»: эстетика между классикой и современностью
40	Уникальный вкус мясных деликатесов с посолочной смесью DEL'AR
42	Ингредиенты для продуктов, изготовленных по технологии «Су Вид», полуфабрикатов и готовых блюд
44	Пресс-рама для мясных деликатесов
46	Продукты с достойной органолептикой по привлекательной цене

	РАЦИОНАЛЬНАЯ ПЕРЕРАБОТКА
48	Центрифугальный метод обработки побочного мясного сырья
	ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ
51	Пищевые волокна: состав, свойства, особенности технологического использования
	УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ
54	10 вопросов о бережливом производстве
	АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР
56	Современное технологическое оборудование для диверсификации продовольственного рынка России и развития экспорта пищевой продукции
	СОБЫТИЕ
58	Специализированная пищевая продукция – путь к сохранению здоровья нации



Складская логистика под контролем ISIT::WMS («Адресный склад»)



Компания «Анкер»: эстетика между классикой и современностью