

Уважаемые читатели!



Применение пищевых ингредиентов дает возможность производителям в нашей стране и во всем мире решать целый ряд прогрессивных задач в пищевой промышленности. По сведениям СППИ, мировой рынок пищевых ингредиентов прирастает ежегодно в среднем на 3–5 %.

Четверть общего объема мирового рынка пищевых ингредиентов, которые используются в мясопереработке, занимают вкусоароматические ингредиенты. Компания Kerry постоянно расширяет линейку комплексных вкусоароматических добавок для производства колбасных изделий разных ценовых категорий. В статье Оксаны Бойко сообщается о новых добавках для различных ассортиментных групп колбас. По мнению автора, расширить или разнообразить ассортимент – значит завоевывать нового покупателя!

Все большее влияние на рынок как продуктов питания, так и ингредиентов, кроме экономических и политических факторов, оказывают и тенденции в области здорового питания. О пользе скорлупы куриных яиц говорят ученые всего мира, и неслучайно. Еще в старинных книгах лечебных рецептов встречались лекарства, в состав которых входили яйца со скорлупой. В статье С.Н. Кидяева с соавторами рассмотрена принципиальная возможность совместного использования яичной скорлупы и моркови в технологии обогащенных мясных рубленых полуфабрикатов для расширения линейки изделий, относящихся к концепции «Здоровье от природы».

Рынок мясных изделий очень зависим от предложений мясного сырья, производители сталкиваются с необходимостью введения в рецептуру ингредиентов, обладающих высокими функциональными свойствами. Из статьи Гузели Лобановой можно узнать об ингредиентах, выработанных из натурального сырья, позволяющих снизить себестоимость продукции с сохранением ее уровня качества и вкусовых характеристик.

Достижения науки в области технологии мясопродуктов дают возможность производителям направленно использовать пищевые добавки для формирования органолептических, в том числе цветовых, характеристик готового продукта. В статье Т.А. Саранцева с соавторами представлены результаты изучения влияния аскорбиновой кислоты мицеллированной формы, полученной по инновационной технологии, на свойства вареных колбасных изделий.

Помимо новых предложений пищевых добавок вкусоароматического и функционально-технологического направлений, которые с завидным постоянством появляются на рынке, пищевая соль была и остается незаменимым ингредиентом при производстве мясных изделий. Д.Х. Кулёв с соавторами в своей статье приводят ряд технических регламентов, отечественных и зарубежных стандартов, регулирующих безопасность и качество пищевой соли, а также знакомят с новым стандартом ГОСТ Р «Соль пищевая. Термины и определения», который был разработан в 2017 г.

Читайте наш журнал и будьте всегда успешными!

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 2 (182), ФЕВРАЛЬ 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: alfmov@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 «Бизнес Ивент»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 31.01.2018

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:

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 6** Добавки фирмы «Могунция» для продуктов, выпускаемых по ГОСТам
- 8** Аппетитные продукты от компании Kerry
- 10** Ингредиенты для производства мясной продукции
- 14** Сохраняя качество и вкусовые характеристики продукта

СТАНДАРТИЗАЦИЯ

- 16** К вопросу терминологии в сфере производства и обращения на рынках пищевой соли
- 37** На каком языке выполняется маркировка мясной продукции?

НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

- 18** Полезный симбиоз яичной скорлупы и моркови для мясных продуктов
- 22** Мицеллированная форма аскорбиновой кислоты для мясных продуктов

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 26** Снижение затрат благодаря оптимизации – как это работает
- 31** Обеспечение прослеживаемости от упаковки до комплектации заказа клиента и отгрузки

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

- 28** Влияние состава и свойств технологической воды на показатели качества мясopодуKтов

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА

- 34** Конвергенция в биотехнологии мясных продуктов для здорового питания

ЛОГИСТИКА

- 40** Постановка партионного учета на предприятии мясной отрасли

МАРКЕТИНГ

- 44** Как повысить доверие к колбасной продукции
- 52** Сокращение ассортимента – горькое лекарство

ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДА

- 49** Аудиты как направление повышения эффективности холодильных хозяйств мясной отрасли

ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

- 54** Состояние и перспективы развития производства функциональных продуктов питания

УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ

- 58** 10 вопросов о бережливом производстве

ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

- 60** Industry 4.0 в упаковочной отрасли: готовы ли мы к изменениям?



Добавки фирмы «Могунция» для продуктов, выпускаемых по ГОСТам



Аппетитные продукты от компании Kerry