

Уважаемые читатели!



После атаки COVID-19 современный мир уже никогда не будет прежним. Пандемия пошла на убыль, однако, скорее всего, коронавирус надолго останется частью нашей жизни. Аналитики отраслевого маркетингового агентства при Федеральном научном центре пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН выполнили масштабное исследование состояния мясоперерабатывающей отрасли в условиях негативных тенденций в экономике, связанных с пандемией коронавирусной инфекции. О результатах исследования можно узнать из обзора С.А. Горбатова и Д.А. Гордеева.

Как производителю не только приспособиться к новым условиям, но и выйти из ситуации победителем? Эксперты и специалисты пищевой промышленности Е.В. Лучкина, Е. Жуков, Б.В. Маневич и А.В. Андросов поделятся опытом и расскажут, как создать умные решения для эффективной работы сегодня и в недалеком будущем, извлечь максимальную пользу из новых привычек потребителя и условий жизни.

В производственной деятельности при работе на холодильниках необходимо обеспечивать своевременную приемку, размещение, обработку, складирование и реализацию мяса и мясопродуктов. При этом следует рационально использовать холодильную емкость с учетом механизации погрузочно-разгрузочных и внутрискладских работ при соблюдении требований безопасности и санитарных норм. В статье В.Н. Корешкова и соавторов рассмотрены некоторые особенности работы, а также опасные факторы, предупреждающие действия производственной деятельности в холодильных камерах предприятий мясной отрасли.

Для продуктов, требующих охлаждения, необходимо постоянно поддерживать определенные условия микроклимата. Холодовая цепь между производителем и конечным потребителем не должна прерываться, поэтому необходимо иметь достоверную информацию о соблюдении температурного режима при перевозке, приемке и хранении продуктов питания от производителя до распределительного центра торговой сети и далее – до точек реализации. О методах контроля качества на всех этапах холодовой цепи читайте в статье Гули Курбановой.

В статье О.А. Феськовым и соавторами обоснованы актуальность и перспективы применения криогенного метода замораживания мяса птицы для обеспечения его биологической безопасности и сохранения технологических показателей качества.

Читайте наш журнал и будьте успешными!

Всегда ваши, «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 7 (211), ИЮЛЬ 2020

Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС77-76194 от 08.07.2019
ISSN 2308–2941

Учредитель

ООО Издательский дом
«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. Серёгин,
Г. В. Семёнов,
А. В. Устинова,
Н. Г. Машенцева

Главный редактор

Ирина Глазкова, канд. техн. наук
E-mail: nvy@vedomost.ru

Дизайн и верстка

Сергей Хлудов

Реклама

Тел.: 8 (499) 267-40-10/15
E-mail: reklama@vedomost.ru

Менеджер

Наталья Румянцева

Подписка в редакции

Тел.: 8-800-200-111-2 (бесплатный)
E-mail: podpiska@vedomost.ru

Подписка по каталогу

ФГУП «Почта России» – ПЭ045

Подписка за рубежом и в СНГ

в ООО «Информнаука»
Тел.: 8 (495) 787-38-73
E-mail: alfirmov@viniti.ru
www.informnauka.com

Адрес редакции

105066, Москва,
Токмаков пер., д. 16, стр. 2
www.meatbranch.com
https://news.meatbranch.com

По всем вопросам обращаться по тел.: 8 (499) 267-40-10

© ООО Издательский дом
«Отраслевые ведомости», 2020
Отпечатано в типографии
ООО «ФОРМАТ»

Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 29.06.2020

В журнале использованы фото
www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. 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:

ЮБИЛЕЙ

- 8** К 100-летию
Нины Константиновны Журавской
- 47** «Ясная горка» празднует юбилей

АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР

- 10** Ученые проанализировали состояние
мясной промышленности России
в условиях пандемии коронавируса

ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДА

- 16** О производственной деятельности
в охлаждаемых помещениях
мясоперерабатывающих организаций

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

- 21** Методы контроля качества
на всех этапах холодовой цепи

НАУКА ПРОИЗВОДСТВУ

- 24** Замораживание цыплят-бройлеров
методом орошения жидким азотом

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 30** Технологические особенности использования
мяса индейки при разработке рецептур
новых продуктов
- 34** Новое поколение растительных продуктов

УПАКОВКА

- 33** Формованные деликатесы: решения
для оптимизации производства

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 36** Защита мясоперерабатывающих предприятий
от вирусов

IT-ТЕХНОЛОГИИ

- 38** Интеграция MES и ERP повысит
операционную эффективность

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ОБЗОР

- 40** К вопросу рационального использования
побочных продуктов убоя в колбасном
производстве

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

- 48** Антисептики и дезинфицирующие средства.
Работаем в условиях 2020

СОБЫТИЕ

- 54** Как изменились запросы потребителей
в условиях пандемии



16

О производственной деятельности в охлаждаемых
помещениях мясоперерабатывающих организаций



54

Как изменились запросы потребителей
в условиях пандемии