

Уважаемые читатели!



Производство мяса домашней птицы в России демонстрирует уверенные темпы роста. Сегодня птицеводство занимает ведущее место среди отраслей, обеспечивающих население России полноценным белком животного происхождения. Многие птицефабрики добились мировых производственных показателей по выращиванию и откорму птицы (а отдельные превзошли их), разнообразию ассортимента продукции, которую выпускают под собственными брендами. Благодаря чему это удалось осуществить? На вопросы редакции о прошлом, настоящем и будущем птицеперерабатывающей отрасли отвечает руководитель научного направления ВНИИПП, докт. с-х. наук, чл.-корр. РАН В.В. Гущин.

Развитию промышленной переработки птицы способствует разработка средств механизации. В обзоре оборудования для переработки птицы, подготовленном А.Д. Давлеевым и М.А. Помадичным, представлены машины, которые выполняют технологические операции оригинальным и весьма эффективным способом.

К перспективным направлениям рынка птицы относится его высокий экспортный потенциал, в целях развития которого основные усилия должны быть направлены на обеспечение не только конкурентоспособности продукции российского птицеводства, но и ее безопасности. Согласно оценкам Агентства по пищевым стандартам Великобритании, среди населения стран Европейского союза в год имеет место 9 млн случаев пищевых отравлений, за которые ответственны бактерии *Campylobacter*, из которых 20–30 % составляют случаи заражения в результате употребления мяса птицы. В статье Татьяны Доброхотовой представлен целый ряд решений, которыми можно вооружиться в битве с такими вредными для здоровья человека бактериями, как кампилобактер и сальмонелла.

Основное производство мяса птицы – это мясо кур. Тем не менее в последние годы наметился сдвиг к увеличению объемов производства индюшиного мяса, а также внедрению новых технологий в переработку и организацию сбыта продукции из индейки. Научные разработки, проведенные В.А. Гоночким и его соавторами, формируют основу для значительного расширения ассортимента продукции и комплексного использования мяса индейки.

Серьезной проблемой на птицефабриках является удаление и переработка помета, очистка и обеззараживание сточных вод. В статье Л.Л. Никифорова с соавторами представлен сравнительный анализ технологий переработки и утилизации помета на предмет выявления преимуществ и недостатков каждой из них, а также возможности совмещения технологий для усиления эффекта очистки.

На сегодняшний день мясо птицы по популярности является вторым после свинины. Эксперты утверждают, что к 2020 г. птица выйдет на первое место. Желаем успехов в работе специалистам отрасли!

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 5 (173), МАЙ 2017

Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС77-26163 от 09.11.2006
ISSN 2308-2941

Учредитель
ООО «Отраслевые ведомости»

Издатель
ООО «Концепция связи XXI век»

Редакционный совет

В. Г. Волик,
В. В. Гущин,
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 «ИДЕЯ-М»

Ответственный секретарь
Елена Розанова

Реклама
Тел.: 8 (499) 267-40-10,
E-mail: reklama@vedomost.ru
Менеджер
Наталья Румянцев

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 «Отраслевые ведомости», 2017

Отпечатано в типографии
ООО «С-Принт»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 26.04.2017

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 Птицеводческая отрасль страны: состояние и перспективы
- 21 Классы прочности резьбовых изделий для оборудования мясной промышленности
- 52 Практика исполнения природоохранных требований

УПАКОВКА

- 10 Упаковочные решения Sealed Air для защиты свежего мяса птицы на пути от фабрики к столу

ОБОРУДОВАНИЕ

- 12 Убой и переработка домашней птицы. Современный подход
- 26 Современное оборудование для птицеперерабатывающего производства
- 38 Оптимизация конструкции машин с применением новых комплектующих
- 44 BE BREIZH – чистое наслаждение в Бретани

НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

- 16 Рубленые полуфабрикаты из мяса и субпродуктов индейки

ЭКОЛОГИЯ

- 22 Сравнительный анализ технологий переработки и утилизации куриного помета

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 28 Продукты из мяса птицы по инновационным технологиям «Могунции»
- 40 Функциональные решения для шашлыка и полуфабрикатов для гриля

АКТУАЛЬНЫЙ РЕПОРТАЖ

- 30 Качество продукции в зоне ответственности производителя

ЭКОНОМИКА

- 33 Как повысить эффективность предприятия

IT-ТЕХНОЛОГИИ

- 36 Миллиардный бизнес. Современные мясоперерабатывающие заводы российских компаний догоняют мировых лидеров

- 42 Информационная основа решения производственных задач – результативность вашего бизнеса

МАРКЕТИНГ

- 46 Запуск нового продукта на мясоперерабатывающем предприятии

СТАНДАРТИЗАЦИЯ

- 48 Расширенная ответственность производителя: сдача отчетности

КЛАДОВАЯ ДОБАВОК

- 51 Маринады без Е-кодов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

- 56 Пути повышения эффективности производства при переработке вторичного мясного сырья

СОБЫТИЕ

- 59 Юбилей на высокой ноте!

