

Уважаемые читатели!



В существующих сегодня в России экономических условиях максимально повысился интерес к проблеме эффективного и рационального использования ресурсов предприятия.

Экономить можно на многом. Применительно к мясной промышленности ресурсосберегающая система требует осуществления мер по широкому внедрению малоотходных и безотходных технологических процессов и рациональному применению сырья. Из статьи А.И. Жаринова и его соавторов вы сможете узнать о современных принципах технологического использования мяса птицы механической обвалки на пищевые цели. Современные научные аспекты физиологии и биохимии мотивируют экспертов и производителей продуктов питания изменить требования к разрабатываемым продуктам. В.В. Никитин и Е.В. Литвинова в своей работе проанализировали возможности использования свекловичной и морковной клетчаток в технологии мясных рубленых полуфабрикатов.

Становится все более очевидной необходимость учета требований ХАССП на пищевом предприятии: один рубль, вложенный в разработку программы ХАССП, помогает сэкономить до 10 тыс. руб. на возвратах продукции и компенсации причиненного вреда. Об основных нарушениях санитарного законодательства, выявляемых при плановых проверках на предприятиях пищевой промышленности, можно узнать из статьи Н.Р. Раевой.

Эффективность работы холодильного оборудования существенно влияет на конечную цену товара, так как потребление холодильной установки может составлять до 90 % общего энергопотребления предприятия. В статье В.Н. Корешкова и его соавторов приведена полезная информация, которая может быть использована при проведении аудитов холодно-технологических систем в мясной промышленности.

Автоматизация оперативного производственного учета на различных участках мясоперерабатывающего предприятия позволяет обеспечить прослеживаемость партий, контроль выхода и учет движения производственного и основного сырья в реальном времени. Эту непростую задачу поможет решить статья С.А. Федорова.

Изменение предпочтений в питании требует разработки новых идей. Одна из них – грамотное использование пищевых ингредиентов. Нау Фридеманн предлагает технологические концепции, способные помочь производителям удовлетворить запросы рынка на продукты без добавок с Е-кодами.

Это далеко не полный перечень направлений работы, которые позволят сберечь ресурсы и добиться финансовой экономии.

В июне прошла самая крупная выставка упаковочной индустрии в России и странах Восточной Европы – RosUpack. Традиционно на выставке были представлены новинки оборудования, упаковочных материалов и готовой упаковки. С некоторыми из них, а также с подробностями деловой программы выставки вы можете ознакомиться в настоящем номере.

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 8 (176), АВГУСТ 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. 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: nvuy@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 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: alfimov@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 «Бизнес-Инвент»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 31.07.2017

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:

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

- 6** Нарушения санитарного законодательства, выявляемые при плановых проверках на пищевых предприятиях

УПАКОВКА

- 11** У нас есть оболочки, необходимые вашему производству

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 12** Автоматизация оперативного производственного учета на участке обвалки и жиловки

НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

- 16** Свекловичная и морковная клетчатки в технологии рубленых полуфабрикатов
44 Антиоксидантная защита рубленых полуфабрикатов из мяса индейки

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 20** Рецептуры Clean-Label: текущие запросы потребителей, новые концепции продуктов

КЛАДОВАЯ ДОБАВОК

- 22** Натуральные продукты без Е-индексов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

- 24** Мясо птицы механической обвалки: особенности состава, свойств и технологического использования

ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДА

- 30** К аудитам производственных холодильно-технологических систем

РАЦИОНАЛЬНАЯ ПЕРЕРАБОТКА

- 34** К вопросу о ресурсосбережении в переработке побочного мясного сырья

АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР

- 38** Органический рынок России: итоги и перспективы

СОБЫТИЕ

- 47** «Десант ЗдороVAC» и «Белые ночи» объединились в Санкт-Петербурге
51 По итогам VIII годового собрания Национального Союза свиноводов
56 Новые тенденции развития на RosUpack 2017
60 Новинки RosUpack 2017

ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

- 48** Механизмы роста аграрной экономики: стимулы и ограничения



У нас есть оболочки, необходимые вашему производству



Рецептуры Clean-Label: текущие запросы потребителей, новые концепции продуктов