

Уважаемые читатели!



Сегодня к качеству сырья, техническим и санитарным нормам производства и хранения готовой мясной продукции предъявляются очень строгие требования.

Входной контроль основного и вспомогательного сырья на мясоперерабатывающем предприятии является одним из первых и наиболее важных этапов всей цепочки производственного контроля технологического процесса, от которого во многом зависят качество и безопасность готовой продукции. В статье А.Г. Забашты и В.О. Басова рассмотрены особенности производственного контроля сырья и материалов, используемых для производства колбасных изделий.

Качественное сырье поступило, теперь его надо грамотно использовать. Дарья Лашенко готова поделиться опытом и рассказать об ассортиментной стратегии «Индилайт».

Зачастую техническое переоборудование и применение новых технологий на предприятиях мясной промышленности являются определяющими факторами в росте увеличения объемов и качества готовой мясной продукции. И.А. Прокопенко и Ю.О. Веляевым изучена возможность применения инновационной технологии высокого гидростатического давления для производства полуфабрикатов из мяса птицы. В статье М.Л. Файвишевского приведено описание новых видов мясных изделий из свиных голов и шпика, разработанных и освоенных на отдельных мясоперерабатывающих предприятиях Израиля.

Контроль показателей безопасности и микробиологический анализ на мясном производстве так же важен, как на любом другом пищевом предприятии. О.Б. Рудаков и Л.В. Рудакова поднимают вопрос безопасности мясных консервов, рассматривают проблему токсичности бисфенола А и современные методы контроля загрязнения этим загрязнителем консервной и другой пищевой продукции. А.И. Жаринов с соавторами проанализировал причины появления спонтанного белого налета на поверхности сырокопченых и сыровяленых колбас, создающего определенные трудности при их реализации.

Ответственным этапом технологического процесса является упаковка мясной продукции. Здесь важен правильный выбор безопасных упаковочных материалов, способа упаковки, оборудования. В статье Ю.А. Кузлякиной с соавторами рассмотрены основные аспекты внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях, производящих упаковку для мясной продукции. Специалисты компании Busch предлагают энергосберегающую систему подачи вакуума для упаковки пищевых, в т.ч. мясных, продуктов.

Продукт готов и упакован. Теперь его необходимо продать. Как это сделать лучше? Вера Бокарева расскажет о ценности бренда для потребителя и поделится практикой создания новых брендов на примере ряда предприятий мясной отрасли, которые позволили быть их товару более конкурентоспособным и даже более дорогостоящим.

Читайте наш журнал и будьте успешными!

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 7 (199), ИЮЛЬ 2019

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

Дизайн и верстка
ООО «ПОЗИТИВ»

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
ФГУП «Почта России» – ПЗ045

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,
https://news.meatbranch.com

По всем вопросам обращаться
по тел.: 8 (499) 267-40-10/15

© ООО Издательский дом
«Отраслевые ведомости», 2019

Отпечатано в типографии
ООО «ФОРМАТ»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 24.06.2019

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:

СТАНДАРТИЗАЦИЯ

- 6** Внедрение системы менеджмента безопасности на предприятиях, производящих упаковку для мясной продукции
- 40** Требования к упаковке и маркировке специализированной и функциональной пищевой продукции

ТЕХНОЛОГИЯ

- 10** Входной контроль сырья и вспомогательных материалов в производстве мясной продукции
- 14** Анализ причин появления белого налета на колбасных изделиях
- 18** Применение ВГД в технологии полуфабрикатов высокой степени готовности

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА

- 22** Новые продукты из свиных голов и шпика

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

- 24** Опасен ли Бисфенол А в консервах?

МАРКЕТИНГ

- 28** Семь главных трендов в брендинге мясной продукции
- 38** Эволюция или революция? Выбор пути развития мясоперерабатывающего предприятия

ИСТОРИЯ УСПЕХА

- 32** Ассортиментная стратегия «ИНДИЛАЙТ»

РЕСУРСОБЕРЕЖЕНИЕ

- 36** Энергосберегающая система подачи вакуума для упаковки пищевых продуктов

НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

- 46** Кровь убойных животных как источник биологически активных веществ

ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

- 50** Новые технологии для рационального использования ресурсов как императив роста экономики АПК России

СОБЫТИЕ

- 54** День технолога в ПТИ – путь в профессию начинается в детстве
- 56** «Пищевка 3D – 2019»: 3 дня! 3 отрасли! 3 формата общения!
- 62** Специализированная пищевая продукция в ракурсе индустрии и медицины



Анализ причин появления белого налета на колбасных изделиях



Ассортиментная стратегия «Индилайт»