

## Уважаемые читатели!



Современное развитие рыночных отношений, глобализация перерабатывающих производств и выход их на мировой уровень требуют эффективной, гибкой и точной системы управления, включающей в себя, помимо прочего, контроль качества продукции.

Согласно мировым и национальным стандартам, под качеством продукции понимают совокупность свойств, обуславливающих ее способность удовлетворять определенные потребности в соответствии с целевым назначением.

Эффективная система контроля качества позволяет во многих случаях осуществлять целенаправленное и своевременное воздействие на свойства выпускаемой продукции и предупреждать различные недостатки в работе, а также обеспечивать их быстрое выявление. Прочитав статью А.Н. Поваляева, вы сможете ознакомиться с IT-решениями, внедрение которых не только обеспечивает оперативное управление процессами производства и оптимизацию технологических параметров, но и предоставляет возможность осуществлять контроль за получением продуктов с заданными свойствами и гарантированного качества.

В статье Татьяны Доброхотовой предлагаются инновационные решения, которые повышают степень удовлетворенности потребителей благодаря использованию пленки Cryovac® при упаковке охлажденного мяса и птицы, пищевых полуфабрикатов, копченостей, переработанного мяса, рыбы и других продуктов.

Основным требованием для обеспечения качества и безопасности мясной продукции в процессе изготовления и хранения является организация непрерывной холодильной цепи. Для усиления эффекта в сочетании с холодом используются дополнительные способы воздействия на продукт и производственные помещения. Одним из таких способов является применение ультрафиолетового бактерицидного излучения. Об этом статья П.С. Парилова.

Работа любой компании нацелена на получение прибыли, и существует целый ряд способов повышения ее эффективности. Это и традиционные способы (сокращение затрат, модернизация производства), и методы, связанные с изменением системы менеджмента (системы менеджмента качества ISO, TQM, теория ограничений систем, 6 сигм, бережливое производство, 20 ключей и др.). В статье А.Г. Чолокяна и А.А. Ягофарова анализируется путь к бережливому производству одной из крупнейших мясоперерабатывающих компаний России – Черкизовского мясоперерабатывающего завода.

Оставайтесь с нами и будьте успешными!

*Всегда ваши «Мясные технологии»*

## МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал  
№ 3 (171), МАРТ 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: 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 Румянцова

### 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»

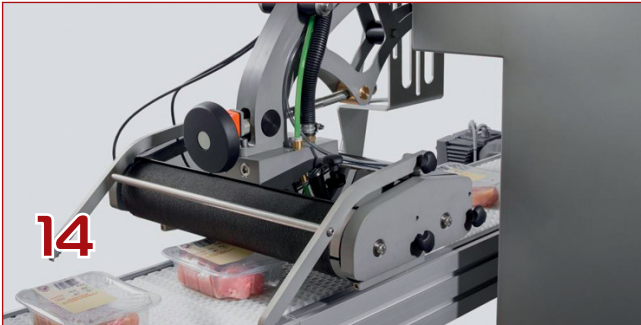
Тираж 4000 экз.  
Подписано в печать 28.02.2017

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:

	<b>ИТ-ТЕХНОЛОГИИ</b>		<b>НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ</b>
6	«ИСИТ» поможет управлять качеством продукции на предприятиях мясной отрасли	40	Использование композитов на основе модифицированного колагена в технологии мясных продуктов
	<b>УПАКОВКА</b>	49	Математическое моделирование многофункциональных модулей для специализированных мясных продуктов
8	Вклад в качество продукции от компании Sealed Air	56	Пищевые комплексы с трансглутаминазой и растительными волокнами для мясных продуктов
43	О новых разработках в области «активной» упаковки		
	<b>БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО</b>		<b>ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ</b>
10	УФ-обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях: российская практика	46	Стратегические направления развития скотоводства
	<b>ОБОРУДОВАНИЕ</b>		<b>ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ</b>
14	Упаковка под контролем: все гениальное просто	52	Автоматизация процессов производства кормовой муки и пищевых животных топлёных жиров
20	80 лет обработки мяса в домашних условиях		<b>НОВОСТИ ОТРАСЛИ</b>
	<b>ИНГРЕДИЕНТЫ</b>	55	Профессия холодильщика может стать одной из самых востребованных в России
16	Безоболочные колбаски по технологиям «Могуншии»		<b>СОБЫТИЕ</b>
22	Новинки компании Kerry для производства сервелатов	59	«Упаковка 2017»: развитие, тенденции и инновации
	<b>ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЗАЛ</b>		
18	Установки УФ-стерилизации пищевой продукции и поверхностей		
	<b>ЛИН-ТЕХНОЛОГИИ</b>		
24	Бережливое производство – выбор лидера рынка		
	<b>ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ</b>		
28	Нативные крахмалы: особенности технологического использования при производстве мясопродуктов		
	<b>ИСТОРИЯ УСПЕХА</b>		
32	Подвели итоги, наметили планы		
	<b>МАРКЕТИНГ</b>		
34	Запуск нового продукта на мясоперерабатывающем предприятии		
	<b>ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ОБЗОР</b>		
36	К вопросу о сырокопченых колбасах мажущейся консистенции		



Упаковка под контролем: все гениальное просто



О новых разработках в области «активной» упаковки