

Содержание

Февраль/2025

Contents



Анатолий Кубышко

В поисках стоящего дела

Может ли готовая еда вытащить переработчиков мяса из тисков низкой рентабельности?

Anatoly Kubishko

In search of worthwhile business

Can ready-to-eat food help meat processors to get out of the hammerlock of low profitability?

4



Улучшитель дляпельменного и макаронного теста «Ariva Spice Комби ПФ Т»

Improving agent for pelmeni and pasta dough «Ariva Spice Combi PF T»

8



Виктор Сушков

Двенадцать шагов к лучшей практике ХАССП

Разбор нового стандарта и комментарии к нему

Viktor Sushkov

Twelve steps to better HACCP practice

Analysis of the new standard and comments to it

10



Уэрга Андрес Хосе, Осипова Елена Сергеевна

Скрытые возможности рынка деликатесов

Huerga Andres Jose, Osipova Elena Sergeevna

Hidden opportunities of the delicacy market

14



Магомедов М. Д.

Цифровизация управления мясоперерабатывающими предприятиями

Magomedov M.D.

Digitalization of management of meat processing enterprises

18



Мишин А. Ю.

Оценка значимости факторов риска исполнения государственных контрактов на поставку мясной продукции

Mishin A.Yu.

Assessment of the significance of risk factors for the execution of government contracts for the supply of meat products

23



Старовойт Т. Ф., Дидан А. В.

Новинки Могунции для сезона гриль-25

Масляные маринады с уникальными вкусами

Starovoit T.F., Didan A.V.

Novelties from Moguntia for the grill season 2025

Oil marinades with unique tastes

28



журнал

**МЯСНАЯ
ИНДУСТРИЯ**

Научно-технический
производственный журнал

Основан в 1923 г.

Выходит 12 раз в год

Журнал зарегистрирован
в Минпечати РФ 17 января 1996 года,
регистрационный номер 014361.

Индекс 72625

При перепечатке ссылка на журнал обязательна. Мнение редакции не всегда совпадает с мнением авторов статей. За содержание рекламы и объявлений ответственность несет рекламодатель.

Адрес редакции:

109316, Москва,
ул. Талалихина, 26

Телефоны:

+7(985) 938-39-14

+7(963) 925-76-45

E-mail: sub@meatind.ru

meatindustry@yandex.ru (редакция)

www.meatind.ru



Баженова Б. А., Ангархаева А. Ц., Степанов К. М., Гоголева П. А., Мырьянова Т. П.

Состав и свойства субпродуктов дикого северного оленя

Bazhenova B.A., Angarhaeva A.Ts., Stepanov K.M., Gogoleva P.A., Myryanova T.P.

Composition and properties of wild reindeer by-products

30



Кудряшова О. А., Степанова Г. А.

Актуальные требования документов по стандартизации к полуфабрикатам из мяса птицы

Kudryashova O.A., Stepanova G.A.

Current requirements of documents on standardization for semi-finished products from poultry meat

34



Еманов С. Н.

Роль препаратов целлюлозы в повышении эффективности производства мясных продуктов

Emanov S.N.

Role of cellulose preparations in increasing efficiency of meat product manufacture

38



Никифоров Л. Л., Шабанова С. В., Митряев И. С.

Перспективные направления утилизации осадка сточных вод и других отходов мясопереработки

Nikiforov L.L., Shabanova S.V., Mitryaev I.S.

Promising directions for utilization of the waste water sediment and other wastes of meat processing

45



Серегин С. А.

Влияние окружающей среды на изменение температуры охлажденной продукции из мяса птицы

Seregin S.A.

Influence of the environmental conditions on the temperature change in chilled poultry meat products

48



Давлеев А. Д.

Российское индейководство продолжает уверенный рост

Davleev A.D.

Russian turkey breeding continues to grow steadily

52

Главный редактор
канд. техн. наук **Горбатов А. А.**

Заместитель
главного редактора
Тужикова Т. М.

Научный редактор
д-р техн. наук, проф.
Кудряшов Л. С.

Редакционная коллегия:

д-р экон. наук **Абрамов В. Л.**,
д-р техн. наук **Андреев В. А.**,
д-р техн. наук **Гиро Т. М.**,
канд. техн. наук **Горбунова Н. А.**,
д-р техн. наук **Гуринович Г. В.**,
д-р техн. наук **Дунченко Н. И.**,
д-р техн. наук **Жаринов А. И.**

д-р экон. наук **Иванов О. В.**,
акад. РАН **Лисицын А. Б.**,
д-р экон. наук **Мельников Р. М.**,
канд. экон. наук **Разлетовская В. В.**,
д-р техн. наук **Семенова А. А.**,
д-р техн. наук **Тихонов С. Л.**,
д-р техн. наук **Узаков Я. М.**,
д-р техн. наук **Шипулин В. И.**

Компьютерная
верстка и дизайн
Евгения Пригожина

Бумага мелованная.
Формат 60х84/8.
Печать офсетная.