

Уважаемые читатели!

Сегодня невозможно представить, что всего лишь 20–25 лет назад мы не знали, что такое красиво упакованный товар. Теперь, посещая продуктовые магазины, мы прежде всего обращаем внимание на внешний вид товара, качество и привлекательность его упаковки, ее герметичность и соответствие санитарно-гигиеническим нормам.

В данном тематическом номере нашего журнала «Упаковка для мясных продуктов» вы сможете ознакомиться с инновационными решениями в области упаковки современных мясопродуктов. В статье А.П. Коржа рассмотрены научно-технологические аспекты развития мирового производства колбасных оболочек и упаковочных материалов для современных предприятий мясоперерабатывающей промышленности.

Какие новые виды упаковочных материалов для мяса и мясопродуктов появились на российском рынке? Какие новые виды оборудования для упаковки мяса и мясопродуктов предлагаются сегодня российским производителям? Каким требованиям должна отвечать современная упаковка для продуктов питания, в том числе мяса и мясопродуктов? На эти и другие вопросы ответили участники эксперт-форума «Настоящее и будущее упаковочной отрасли – тренды и прогнозы».

Специалисты компаний «Силд-Эйр», «Мультивак», «Формация» рассказали о современных упаковочных решениях для птицы, мяса и мясопродуктов.

На отечественных предприятиях часто приходится иметь дело с мясным сырьем, получаемым от животных, у которых после убоя в мышечной ткани происходят биохимические процессы, отличающиеся от нормального развития автолиза. Представленные в статье А.И. Жаринова с соавторами материалы, посвященные рассмотрению причин появления сырья с аномальным развитием автолиза и путей их устранения, методов идентификации сырья и оптимизации приемов его технологической обработки при производстве различных видов мясной продукции, будут полезны для работников отрасли.

Существует мнение, что пища для детей – это обычная взрослая пища, только более нежная и хорошо измельченная. Между тем это опасное заблуждение. Неправильное питание детей может привести к ослаблению иммунитета, дисбактериозу, аллергии и общему ухудшению здоровья. Чем меньше ребенок, тем больше он нуждается в адаптированных для него продуктах. В статье А.С. Дыдыкина с соавторами показана актуальность проблемы пищевой аллергии у детей. Указаны основные пищевые продукты и нутриенты, в том числе мясного сырья, способные вызывать аллергические реакции у детей раннего возраста.

Не пропустите 20-ю Международную выставку RosUpack, которая состоится 16–19 июня 2015 г. в г. Москве, в МВЦ «Крокус Экспо».

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 6 (150), ИЮНЬ 2015

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

Учредитель

ЗАО «Отраслевые ведомости»

Издатель

ООО «Агентство подписки
и продвижения «Алеф Принт»

Редакционный совет

В. Г. Волик,
В. В. Гушин,
М. Б. Данилов,
Ю. Г. Костенко,
В. Б. Крылова,
А. П. Нечаев,
С. И. Постников,
А. В. Устинова,
Р. Ю. Давыдова

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

Инна Федоренко

Ответственный секретарь

Елена Розанова

Корректор

Елизавета Полукеева

Реклама

Прямая линия: (499) 265-50-35

Руководитель группы продаж

Наталья Ельцова
E-mail: eltsova@vedomost.ru

Менеджер

Наталья Румянцова
Тел.: (499) 267-40-10 (доб. 202)
E-mail: RN@vedomost.ru

Подписка в редакции

Тел.: (499) 277-11-12,
8-800-200-111-2 (бесплатный)

Менеджеры:

Дарья Курникова
E-mail: podpiska@vedomost.ru
Эвелина Беседина
E-mail: magazine@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.: (495) 989-51-59,
(499) 267-03-80,
(499) 267-38-22

© ЗАО «Отраслевые ведомости», 2015

Отпечатано в типографии
ООО «Принт Сервис»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 02.06.2015

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:

ЮБИЛЕЙ

- 6** История пишется
человеческими судьбами

УПАКОВКА

- 10** Инновационные решения
в области упаковки современных
мясопродуктов
- 20** Привлекательная и удобная упаковка
для здоровой пищи
- 24** Алюминиевые контейнеры
Smoothwalls завоевывают мир
- 26** Инновационные упаковочные
решения для переработанного мяса
- 29** Новые антимикробные упаковки,
перспективные для мясной
промышленности

ЭКСПЕРТ-ФОРУМ

- 16** Упаковочные решения: тренды
и перспективы

МАСТЕР-КЛАСС

- 22** Упаковочные решения
для охлажденного мяса

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

- 32** Оценка качества
современного мясного сырья
в производственных условиях

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

- 38** Гипоаллергенные продукты
на мясной основе для детей
раннего возраста

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ

- 42** Новые мясные консервы
и полуфабрикаты для спортсменов

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 46** Сохранность мясных консервов
при повышенных температурах

ТЕХНОЛОГИЯ

- 50** Новые колбасные изделия

АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР

- 53** Обеспеченность витаминами
населения России

СТАНДАРТИЗАЦИЯ

- 58** Промышленные
аккумуляторы холода

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- 60** Систематизация рисков
на предприятиях Группы «Продо»

КАДРОВЫЙ ВОПРОС

- 62** Бережливое производство
или сокращение персонала?



26

Инновационные упаковочные решения
для переработанного мяса



29

Новые антимикробные упаковки, перспективные
для мясной промышленности