



Уважаемые читатели!

Разработка методов оценки, создание контрольно-измерительного оборудования, применение новых технологий для повышения качества и безопасности мясных изделий – развитие данных направлений во всем мире идет высокими темпами. В нашей стране усиление контроля в сфере безопасности и качества мясных, молочных, рыбных продуктов привело к снижению удельного веса пищевой продукции, не соответствующей гигиеническим нормативам. Главные акценты были сделаны на эффективное развитие нормативно-правовой базы, мобилизацию внутренних продовольственных ресурсов, совершенствование системы надзора и лабораторного контроля.

В статье Л.Н. Панасюк представлен аналитический обзор понятийного аппарата проекта законодательного акта «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», в котором рассмотрены проблемные аспекты толкования терминов и определений, применяемых в мясной промышленности.

Методические подходы к проведению исследований не всегда безупречны и нуждаются в улучшении. Предлагаемый С.И. Хвильей и его соавторами усовершенствованный и модифицированный метод позволяет существенно повысить качество изготавливаемых микропрепаратов.

В статье О.Б. Рудакова рассмотрены вопросы безопасности основных видов современной упаковки для мясных полуфабрикатов.

А.И. Жаринов и Л.А. Текутьева, проведя анализ причин появления белого налета на колбасных изделиях, помогут объективно выбрать рациональные способы обработки сырья, оптимизировать технологические параметры при производстве и хранении сырокопченых и сыровяленых колбас.

В статье Г. Курбановой можно познакомиться с комплексным цифровым решением для автоматизации управления системами качества в ресторанах, на пищевых производствах и в продуктовом ретейле.

Рынок мясной продукции характеризуется стабильным спросом и отличается жестким уровнем конкуренции. Ценность бренда для потребителя позволяет быть товару более конкурентоспособным и даже более дорогостоящим, стимулируя его сбыт. В обзоре В.Б. Бокаревой перечислены современные тренды в позиционировании мясных изделий и проанализирована практика создания новых брендов на примере ряда предприятий мясной отрасли.

Т.Н. Доброхотова познакомит читателей с улучшенной упаковкой для линейки полуфабрикатов, которые изготавливаются только из натуральных ингредиентов и упаковываются таким образом, что вкус и запах оригинального продукта сохраняются максимально долго. Данная продукция без сомнения привлечет любителей спорта и здорового образа жизни.

Читайте наш журнал и будьте в курсе всех новостей!

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 6 (198), ИЮНЬ 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 28.05.2019

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:

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

- 6** О безопасности современной упаковки для мясных полуфабрикатов
- 24** Борьба с фальсифицированной продукцией сегодня – лечение болезни, а не ее причины

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

- 11** Метод гистологического исследования замороженного мяса
- 18** Пищевая безопасность и современные подходы к ее обеспечению

ТЕХНОЛОГИЯ

- 14** Анализ причин появления белого налета на колбасных изделиях

СТАНДАРТИЗАЦИЯ

- 20** Проблемные аспекты толкования терминов и определений, применяемых в мясной промышленности

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 28** Как приготовить идеальное блюдо для пикника

УПАКОВКА

- 30** Улучшенная упаковка pure food привлекает любителей спорта и здорового образа жизни

ДЕМЗАЛ

- 32** REICH AIRMASTER® INTERCOOLER 15 000 BHD-S 900 H

МАРКЕТИНГ

- 35** Семь главных трендов в брендинге мясной продукции

ОБОРУДОВАНИЕ

- 42** Мастер-класс лидеров упаковочного и взвешивающего оборудования

РАЦИОНАЛЬНАЯ ПЕРЕРАБОТКА

- 48** Об использовании некоторых видов нетрадиционного сырья для производства мясопродуктов

ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

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

СОБЫТИЕ

- 56** Чтения памяти академика И.А. Рогова
- 60** Международная промышленная академия празднует юбилей



Улучшенная упаковка pure food привлекает любителей спорта и здорового образа жизни



Семь главных трендов в брендинге мясной продукции