

Уважаемые читатели!



В надежде завоевать внимание потребителей на прилавках магазинов и супермаркетов появляются новые мясные продукты, производство которых так или иначе связано с применением функциональных и вкусоароматических ингредиентов. От грамотного выбора добавок во многом зависят вкусовые характеристики, качество и безопасность мясной продукции.

Из настоящего номера нашего журнала вы узнаете о новых предложениях компаний – разработчиков ингредиентов. Функциональные смеси для полуфабрикатов и крупнокусковых деликатесов представляет компания Zaltech; натуральные пищевые волокна и гидролизаты растительного белка – специалисты компании ООО «Джорджия». В.И. Дубровская познакомит с комплексными добавками компании «Могунция-Интеррус» для вареных колбас по ГОСТ, Ангелина Волобуева – с рассольными препаратами и желирующими агентами, разработанными ООО «Аромадон». Преимущества рассольного препарата для деликатесной продукции из цельномышечного сырья демонстрирует читателям ООО «Компания «Тэра».

Успех мясоперерабатывающего завода будет во многом зависеть от оборудования и внедрения современных технологий. О том, как помогут вывести на рынок новый продукт с минимальными рисками и затратами инновационные технологии приготовления и сохранения полуфабрикатов и блюд высокой готовности, расскажет Т.Б. Шугурова.

Современное пищевое предприятие – сложно функционирующая система с многочисленными процессами, связанными не только с производством продукции, но и с обеспечением ее безопасности для потребителя. Виолетта Шелегеда детально изучила влияние химических средств, применяемых для дезинфекции и уборки полимерных полов мясоперерабатывающих предприятий.

Внедрение инноваций способствует интенсификации технологических процессов, повышению эффективности и улучшению качества готовой продукции, а также рациональному использованию сырья. В статье М.Г. Барышева и соавторов представлено авторское видение иерархии высокотехнологичных способов переработки мясного сырья.

Идентификация мясного сырья – это действенный инструмент для проведения экспертизы и выявления фальсификации готовой мясной продукции. В статье О.Б. Рудакова и Л.В. Рудаковой проанализированы данные по аминокислотному составу животных белков, которые могут быть использованы при идентификации мяса.

Условия торговли заставляют производителей искать альтернативные пути выгодного представления своей продукции. Помимо этого, важны качественное планирование и реализация плана продаж, методику осуществления которых на мясоперерабатывающих предприятиях предлагает наш автор А.Б. Наринян.

Читайте наш журнал и будьте успешными!

Всегда ваши, «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 2 (206), ФЕВРАЛЬ 2020

Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС77-76194 от 08.07.2019
ISSN 2308–2941

Учредитель

ООО Издательский дом
«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. Серёгин,
Г. В. Семёнов,
А. В. Устинова,
А. Г. Машенцева

Главный редактор

Ирина Глазкова, канд. техн. наук
E-mail: nvy@vedomost.ru

Дизайн и верстка

Сергей Хлудов

Реклама

Тел.: 8 (499) 267-40-10/15
E-mail: reklama@vedomost.ru

Менеджер

Наталья Румянцова

Подписка в редакции

Тел.: 8-800-200-111-2 (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.: 8 (495) 787-38-73
E-mail: alfimov@viniti.ru
www.informnauka.com

Адрес редакции

105066, 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
© ООО Издательский дом
«Отраслевые ведомости», 2020
Отпечатано в типографии
ООО «ФОРМАТ»

Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 30.01.2020

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:

ОБОРУДОВАНИЕ

- 10** В поисках новых трендов

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 13** Комплексные добавки для вареных колбас по гост
- 18** Улучшаем технологичность с натуральными ингредиентами от «джорджи»
- 25** Функциональные смеси для мясных изделий
- 26** Рассольный препарат премиум-класса для деликатесной продукции
- 36** Наука и практика создания новых вкусов

ИНФРАСТРУКТУРА

- 14** Влияние моющих средств на состояние полимерных полов мясоперерабатывающих предприятий

НАУКА ПРОИЗВОДСТВУ

- 20** Высокотехнологичные способы переработки мясного сырья
- 42** Образование биоактивных пептидов под действием микроорганизмов и их идентификация

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

- 29** Аминокислотный анализ белков мяса

ЭКОНОМИКА РЕГИОНОВ

- 39** Перспективы развития рынка свинины дальнего востока

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

- 47** Выявление металлопластиков в чистящем инвентаре и инструментах: снижается ли риск попадания инородных тел?

МАРКЕТИНГ

- 52** Качественное планирование и реализация плана продаж посредством АВ Мар
- 62** Трейд-маркетинговый бюджет как основа роста продаж

ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

- 54** Специализированное питание для здорового образа жизни

ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

- 60** Новая парадигма развития пищевого комплекса в национальных проектах

