



Уважаемые читатели!

«Агропродмаш» по праву считается главным в России смотром достижений индустрии продовольствия, который по своим масштабам и коммерческой результативности входит в десятку ведущих европейских промышленных выставок.

Сегодня в контексте взятого страной курса на импортозамещение выставка обретает особое значение. Масштабную экспозицию, высокий организационный уровень проведения смотра, насыщенную деловую программу выставки высоко оценили как в профессиональном сообществе, так и на государственном уровне.

Каждый год на рынке мясной промышленности что-то меняется, и ни одна выставка не похожа на предыдущую. Но каждый год «Агропродмаш» позволяет заглянуть в завтрашний день мировой и российской пищевой промышленности, в том числе мясной. В настоящем тематическом номере, символично названном «Шаг в завтрашний день», мы постарались собрать наиболее интересную информацию по новинкам отрасли, осветить деловую программу конференций и форумов, рассказать об итогах профессиональных конкурсов.

Приближается Новый год... Все мы привыкли встречать этот праздник по-разному: кто-то ждет и предвкушает бурное веселье, корпоративные вечеринки или пышные банкеты, другие мечтают отдохнуть спокойно у телевизора, третьи – наконец собраться всей семьей за одним столом... Но объединяют всех надежды на то, что Новый год будет лучше уходящего, принесет новые радости, избавление от проблем и много приятных сюрпризов. Праздничный стол – также непременная часть встречи Нового года, и деликатесная продукция обязательно будет присутствовать на нем. Сырокопченые колбасы являются неизменными спутниками нашего новогоднего стола, они давно завоевали любовь потребителей своим изысканным вкусом. В последнее время интерес к сырокопченым колбасам у россиян, несмотря на их высокую стоимость, возрос. Одним из основных аспектов производства сырокопченых колбас является обеспечение их безопасности. Подробнее об этом читайте в статье Н.Г. Машенцевой с соавторами.

Что такое мраморная говядина и почему это мясо считается самым дорогим в мире? В статье А.С. Морозовой представлены морфологические особенности мраморной говядины. Приведена классификация говядины по степени мраморности, согласно шкале, предложенной Минсельхозом США. Рассмотрены особенности технологии получения такого мяса и его переработки.

Редакция журнала «Мясные технологии» поздравляет вас, дорогие наши читатели, с наступающим праздником! Пусть 2017-й будет для вас плодотворным, открывающим отличные перспективы, годом профессионального роста и финансового успеха. До встречи в новом году!

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 12 (168), ДЕКАБРЬ 2016

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,
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

ООО «ИДЕЯ-М»

Ответственный секретарь

Елена Розанова

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
«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», 2016

Отпечатано в типографии
ООО «С-Принт»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 25.11.2016

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:

СОБЫТИЕ

- 6** «Агропродмаш-2016»: новое для пищевой промышленности
- 29** Отраслевые IT-решения от CSB-System – путь к успеху
- 54** Инновационные технологии – гарантия продовольственной независимости России

АКТУАЛЬНЫЙ РЕПОРТАЖ

- 14** Конкурс обвальщиков: когда профессия – искусство

ОБЗОР НОВИНОК РЫНКА

- 16** Новинки «Агропродмаша-2016»

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 22** Пути повышения санитарно-гигиенического состояния сырокопченых колбас

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА

- 26** Мраморная говядина – особое мясо для гурманов
- 50** Влияние продуктов переработки амаранта на качественные показатели мясных систем

СЕРТИФИКАЦИЯ

- 32** Система ветеринарной сертификации «Меркурий» как инструмент обеспечения прослеживаемости мяса и мясной продукции

НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

- 37** Перспективные источники природных стимуляторов иммунитета
- 46** Биологическая ценность мясорастительных котлет с белково-углеводно-жировыми суспензиями
- 60** Функциональная свинина и ее применение для профилактики сердечно-сосудистой патологии

РАЦИОНАЛЬНАЯ ПЕРЕРАБОТКА

- 40** Сублимационная сушка как способ сохранения качества мясных продуктов

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЗАЛ

- 42** Высокотехнологичный рентгеновский сканер X-Ray серии SC
- 44** Машина для порционной нарезки деликатесных мясных изделий, колбас MARELEC PORTIO 3A

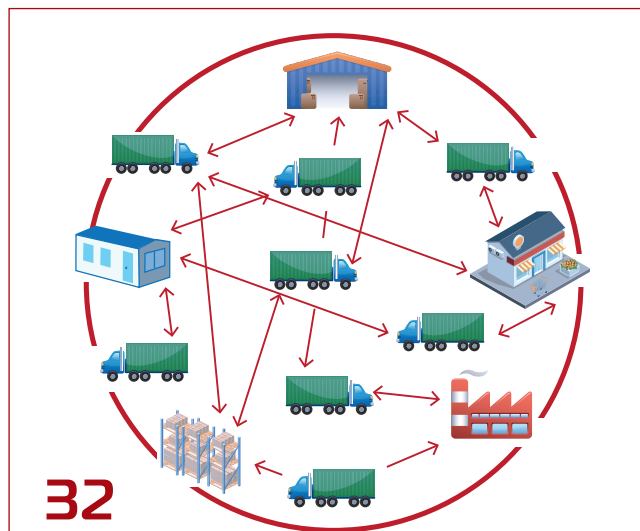
ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ

- 56** Эффективная переработка и использование жира-сырца



26

Мраморная говядина –
особое мясо для гурманов



Система ветеринарной сертификации «Меркурий»
как инструмент обеспечения прослеживаемости
мяса и мясной продукции