

Уважаемые читатели!



Нет однозначного ответа на вопрос, чем является эффективное производство. Каждый предприниматель и руководитель имеет свое видение составляющих успешного предприятия. В статье Веры Бокаревой рассмотрены принципы, посредством которых достигается эффективность функционирования предприятия.

Безусловно, одним из способов повышения эффективности является разработка и внедрение системы комплексной автоматизации. В интервью для нашей редакции Александр Андросов рассказывает, как с помощью уникальной IT-системы оптимизировать процесс управления человеческими и сырьевыми ресурсами на производстве.

Коронакризис вызвал значительный рост онлайн-продаж продуктов питания. И, согласно прогнозам экспертов, к 2030 г. онлайн-продажи увеличатся как минимум в пять раз. Об успешных примерах создания интернет-магазинов мясной продукции и о рыночных возможностях онлайн-продаж читайте в статье Германа Шалька и Игоря Дёмина.

Одним из главных этапов автоматизации является подготовка аппаратно-программного комплекса. Большое внимание здесь уделяется подбору оборудования, так как оно должно быть синхронизировано с программой. Из статьи Татьяны Шугуровой, а также из материалов, предоставленных компаниями Reich и «БК РУС», вы узнаете о новых видах технологического оборудования и о крепежных изделиях, используемых в мясной промышленности.

При постоянном росте цен на сырье основной задачей для производителей мясoproductов в России является снижение себестоимости продукции. Технологи предприятий активно ищут пути замены дорогостоящего мяса с высоким содержанием мышечной ткани на более дешевое низкосортное сырье. При этом перед производственниками в полный рост встает другая проблема – поддержание стабильного качества выпускаемой продукции, исключение образования возможных дефектов.

Авторы Л.Н. Меньшикова, Е.К. Крюкова, В.И. Дубровская и Ф.Х. Каримов в своих статьях делятся практическими советами по использованию разработанных их компаниями комплексных пищевых добавок, обладающих хорошими функционально-технологическими и вкусоароматическими свойствами, которые способствуют формированию требуемых показателей качества, органолептических показателей различных видов мясных изделий, а также снижению риска образования дефектов.

Данные новинки, а также разработки ООО «Аромадон», ООО «Джорджия», компаний Hydrosol, Marel, Zaltech и многих других, будут представлены на юбилейной выставке «Агропродмаш-2020», которая состоится в запланированные сроки с 5 по 10 октября.

До встречи на выставке!

Всегда ваши, «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 9 (213), СЕНТЯБРЬ 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,
Н. 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 Румянцева

Подписка в редакции

Тел.: 8-800-200-111-2 (бесплатный)
E-mail: podpiska@vedomost.ru

Подписка по каталогу

ФГУП «Почта России» – ПЭ045

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 26.08.2020

В журнале использованы фото
www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. 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

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 8** Продажа продуктов питания онлайн: как получить выгоду из сегодняшнего бума E-Food?

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 12** Повышаем стабильность качества мясопродуктов
31 Функциональные смеси для мясных изделий
38 Инновационные бренды для решения технологических проблем
49 Комплексное решение для рубленых полуфабрикатов на растительной основе от Hydrosol
50 «Аромадон» демонстрирует актуальные продукты и технологические решения
55 Пути решения производственных задач в современных условиях
56 Как снизить себестоимость продукции, сохранив вкус и качество

ОБОРУДОВАНИЕ

- 16** Демонстрационная модель: REICH AIRMASTER InterCooler 30 000 BHD G70H Transit
32 Переработка с опорой на фактические данные
36 Полуфабрикаты высокой степени готовности. Индустриальные процессы термической обработки
41 Как избежать коррозии на нержавеющей крепеже

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

- 20** 16 принципов современного эффективного производства

АВТОМАТИЗАЦИЯ

- 28** От универсальности к уникальности автоматизации производства

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

- 34** Гигиена на производстве: чего вы можете требовать от сервиса
52 Как создать микроклимат для всех циклов мясного производства и сэкономить?

НАУКА ПРОИЗВОДСТВУ

- 42** Стерилизованные паштеты из мяса птицы функциональной направленности
58 Использование растительного красителя в технологии вареных колбасных изделий

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

- 54** Сертифицированный прибор для контроля качества фритюрного масла testo 270

АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР

- 64** 11 отраслей экономики, которые изменяются под влиянием отказа от продукции животноводства

ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ

- 68** Некоторые виды оборудования многопрофильного назначения

