

Уважаемые читатели!



На современном рынке представлен большой выбор упаковки для сырого мяса, а также мясных полуфабрикатов и готовых продуктов. Все виды упаковки так или иначе учитывают особенности продукта.

Любой товар привлечет к себе внимание, если будет оригинально упакован. Повторение и однообразие – смертельные враги упаковки. Оригинальность, новизна, функциональность – те качества, которыми должна обладать современная упаковка, способная завоевать сердце измученного рекламой потребителя. Во многом это относится и к вакуумной упаковке деликатесной продукции, без которой немыслимы современные форматы торговли. Из статьи В.Г. Зонина вы сможете узнать о препарате Star 35HF, позволяющем наилучшим образом воздействовать на структуру и стабильность продукта, обеспечивая минимизацию отделения воды в процессе его хранения.

В настоящее время в мясной отрасли формируются новые тенденции в области производства и упаковывания мясных продуктов – создание активной и «умной» упаковки, благодаря которой производители могут обеспечить высокое качество и микробиологическую безопасность выпускаемой продукции. Об этом статья А.П. Коржа и Ю.Г. Базарной.

Известно, что ведущую роль в сохранении здоровья играет правильное питание. Если придерживаться основных принципов здорового питания, то организм не будет давать сбоев, да и стройность фигуры будет обеспечена. Международные организации, такие как Всемирная организация здравоохранения, а также национальные институты и университеты работают над согласованными рекомендациями по питанию для населения. Сегодня уже не подвергается сомнению тот факт, что, питаясь правильно, можно эффективно лечить многие болезни и даже корректировать генетическую предрасположенность к некоторым заболеваниям.

Система здорового питания должна выстраиваться с учетом возрастных особенностей людей. Одинаково важно правильно питаться в любом возрасте, но потребности организма значительно различаются у детей, людей среднего и пожилого возраста. Так в чем заключаются эти современные научные рекомендации? Об этом рассказывает главный специалист по связям с общественностью ВНИИМП им. В.М. Горбатова Б.Е. Гутник. А статьи О.К. Деревицкой, М.А. Аслановой, А.С. Дыдыкина с соавторами помогут разобраться в особенностях создания и полезных свойствах функциональных продуктов, новых технологических и сырьевых решениях их производства.

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 6 (162), ИЮНЬ 2016

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

Учредитель
ЗАО «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

ИП А.Х. Шнайдер

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: podpiskavip@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

© ЗАО «Отраслевые ведомости», 2016

Отпечатано в типографии
ООО «С-Принт»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 31.05.2016

В журнале использованы
фото www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Статьи, помеченные «Б», 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:

ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ

- 6** Функциональные продукты на страже здоровья человека

УПАКОВОЧНЫЕ РЕШЕНИЯ

- 11** Потери деликатесной продукции премиум-качества при вакуумировании
14 Тенденции развития рынка активной и «умной» упаковки
18 К лидерству в отрасли с упаковкой для запекания

УПАКОВКА

- 20** Антимикробные упаковочные материалы для мясной отрасли
22 Благородная плесень для защиты поверхности колбасных батонов

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 24** Социально-экономические аспекты решения проблемы повышения качества пищевой продукции

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ

- 30** Витаминно-минеральные смеси в колбасных изделиях для детского питания
34 Функциональный продукт для улучшения качества жизни пожилых людей

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ

- 37** Здоровое питание ребенка – здоровое будущее

ОЧИСТНЫЕ СООРУЖЕНИЯ

- 40** Установки для очистки сточных вод: проверенные решения

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ОБЗОР

- 42** О рациональном использовании ресурсов вторичного мясного сырья

БЕРЕЖЛИВОЕ ПРОИЗВОДСТВО

- 46** Как получить максимальный эффект от программ РПС

ЛОГИСТИКА

- 50** Повышение эффективности логистических процессов на предприятии

КАДРОВЫЙ ВОПРОС

- 54** «Тимирязевка» – кузница кадров для АПК

СОБЫТИЕ

- 58** К вопросу о продовольственной безопасности России
61 Путь к производству качественной говядины



6

Функциональные продукты
на страже здоровья человека



40

Установки для очистки сточных вод:
проверенные решения