

Уважаемые читатели!



Создание мясных изделий сродни настоящему искусству. Особенно, когда речь заходит о сырье и ингредиентах для создания мясного или колбасного шедевра.

Российские ученые постоянно работают над рецептурами новых продуктов, отвечающих современным запросам потребителей и производителей мясной продукции. Одно из актуальных и перспективных направлений – производство мясных изделий функциональной направленности. И.А. Трубина с соавторами разработали рецептуру и технологию обогащенных витаминами и минеральными веществами рубленых полуфабрикатов функциональной направленности с использованием региональных мясных и растительных сырьевых ресурсов. Ю.Ю. Забалуева и ее коллеги предлагают способ производства колбасных изделий, обладающих высокими функционально-технологическими, органолептическими характеристиками и обогащенных соединениями с антиоксидантными свойствами.

Колбасные изделия по-прежнему пользуются большим спросом у потребителей. Особенно это относится к такой группе мясных изделий, как сосиски, сардельки, шпикачки, колбаски. В статье Н.Н. Чулковой рассмотрены новые добавки, способствующие образованию «кнак-эффекта» мясных изделий, подвергаемых вторичному нагреву перед употреблением.

Комплексной переработке сырья в мясной отрасли традиционно уделяется серьезное внимание. В процессе переработки исходного сырья получают такие ценные виды вторичных сырьевых ресурсов, как кровь, субпродукты, жир-сырец, кость и др. В статье М.Л. Файвишевского приводятся способы расширения ассортимента мясной продукции за счет использования вторичных сырьевых ресурсов, а также нетрадиционных видов сырья.

В последнее время в мире возрос интерес к альтернативным источникам белка. Производству и использованию растительных и животных протеинов для питания людей и кормления животных посвящен Международный форум «ПроПротеин», прошедший в сентябре. С калейдоскопом представленных протеиновых новинок знакомьтесь в репортаже Елены Литвиновой.

В продолжение тематики использования нетрадиционного сырья О.Б. Рудаков и Л.В. Рудакова подготовили краткий обзор современного состояния проблемы использования съедобных насекомых для производства пищевого белка.

Мясная продукция – один из самых дорогих видов продовольствия, более чем многие другие отрасли нуждающийся в современных упаковочных материалах с высокими защитными и барьерными свойствами, обеспечивающих сохранение показателей качества в течение длительного срока. Татьяна Доброхотова познакомит с самой актуальной информацией в области упаковочных решений для мяса, птицы и продукции их переработки.

Читайте наш журнал и будьте успешными!

Всегда ваши, «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 11 (203), НОЯБРЬ 2019

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. Серегин,
Г. В. Семенов,
А. В. Устинова,
А. Г. Машенцева

Главный редактор

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

Дизайн и верстка

ООО «ПОЗИТИВ»

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 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», 2019
Отпечатано в типографии
ООО «ФОРМАТ»

Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 29.10.2019

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:

ИСТОРИЯ УСПЕХА

- 6** Компания ABI Product расширяет производственные мощности

АВТОМАТИЗАЦИЯ

- 9** Как в России автоматизировали производство и почему пора это менять

СТАНДАРТИЗАЦИЯ

- 10** На пути к органическому производству
45 Легитимность использования комплиментарных терминов при маркировке мясной продукции

РЕСУРСОБЕРЕЖЕНИЕ

- 16** Съедобные насекомые – альтернатива животному белку

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 20** «Промил Текстура» – «кнак»-эффект мясных изделий

РАЦИОНАЛЬНАЯ ПЕРЕРАБОТКА

- 22** Технология рубленых полуфабрикатов с использованием функциональных ингредиентов

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА

- 26** Традиционные и нетрадиционные виды сырья мясоперерабатывающих предприятий

НАУКА ПРОИЗВОДСТВУ

- 28** Обогащение колбасных изделий растительными антиоксидантами

УПАКОВКА

- 32** Коммуникации как инструмент для эффективных продаж

ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

- 36** Особенности и структура потребления мяса в России

МАРКЕТИНГ

- 40** Прибыль планируем, а что контролируем?

ЭКОЛОГИЯ

- 42** Устойчивое развитие упаковочной индустрии: регулирование в ЕС и циркулярная экономика

ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ

- 52** Разработка российской технологии получения метионина – высокомаржинальной кормовой незаменимой аминокислоты

СОБЫТИЕ

- 54** «Экспоцентр» – выставки вашего успеха!
56 Калейдоскоп протеиновых новинок
62 «Продэкспо». Экспортный потенциал

