

Уважаемые читатели!



Современное мясоперерабатывающее предприятие в условиях жесткой конкуренции должно не только оперативно реагировать на требования рынка и предпочтения потребителей, но и вести свою деятельность в соответствии со все возрастающими требованиями по контролю качества и безопасности мясных продуктов.

На ООО «Курский мясоперерабатывающий завод» высокое качество и гарантированный уровень безопасности выпускаемой продукции – абсолютные приоритеты в работе предприятия. Служба контроля качества и собственная аттестованная лаборатория, оснащенная новейшим оборудованием, осуществляют производственный контроль на всех этапах технологического процесса Курского МПЗ. Подробнее об этом читайте в нашем репортаже в рубрике «Современное производство».

Сегодня термин «качество мясной продукции» подразумевает не только совокупность свойств продукции удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением, в частности в пищевых веществах и энергии, но и гарантировать потребительскую безопасность мяса и продуктов его переработки.

Понятие безопасности пищевых продуктов включает в числе прочего информацию о содержании остаточных и строго регламентированных токсикантов. Н.Н. Роева и соавторы в своей статье рассмотрели группу опасных эндогенных соединений пищевых продуктов – органических ксенобиотиков, которые образуются и накапливаются в мясных продуктах в процессе технологической обработки, а также описали методы их определения в мясных продуктах.

Для любого предприятия, выпускающего продукты питания, принципиально важен контроль над распространением попадающих в них аллергенов. Пренебрежение этим правилом или некорректное следование ему может повлечь целый ряд последствий: от банального недовольства до серьезного заболевания потребителя вплоть до летального исхода. Из статьи Дебры Смит вы узнаете, как с помощью цветочкокодированных уборочного инвентаря и инструментов минимизировать риск занесения в продукты аллергенов на предприятии.

Прошедшие зимние месяцы наступившего года для мясной отрасли были насыщены мероприятиями: это и 28-я Международная специализированная выставка «Meat Branch», и международные отраслевые выставки «АгроФарм», «АГРОС-2020», «Продэкспо», Ingredients Russia. Для тех, кто не смог принять участие в их работе, а также лично посетить конференции, семинары и круглые столы в рамках данных выставок, мы подготовили репортажи о самых интересных событиях, статьи по материалам докладов, информацию о новинках отрасли, ознакомиться с которыми вы сможете в этом и следующем номерах журнала.

Читайте наш журнал и будьте успешными!

Всегда ваши, «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 3 (207), МАРТ 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 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 27.02.2020

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:

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

- 6** Стандарты ответственного бизнеса: качество превыше всего

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

- 8** Ксенобиотики органического происхождения и методы их определения в мясных продуктах

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

- 15** В борьбе с переносом аллергенов поможет цвет

ОБОРУДОВАНИЕ

- 18** Сочетание гигиеничного дизайна и высокой скорости: новый чеквейер от minebea intec

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

- 20** К вопросу рационального использования побочных продуктов убоя в колбасном производстве

ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДА

- 26** К мониторингам эксплуатации холодильных хозяйств мясоперерабатывающих предприятий

ЗАРУБЕЖНЫЙ ОБЗОР

- 30** Возможности использования мяса австралийского кенгуру в мясной промышленности

ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ

- 37** Обогащенные и профилактические продукты питания на основе побочного мясного сырья

УПАКОВКА

- 40** Производство и переработка пластиковой упаковки в Европе

ЭКОЛОГИЯ

- 44** Переработка отходов пищевых и перерабатывающих производств

ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

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

СОБЫТИЕ

- 50** Современные технологии, тенденции и перспективы развития рынка упаковки
55 «Агрофарм-2020» – ключевая животноводческая выставка России
60 Агрос-2020: достижения и перспективные направления развития отрасли

**18**

Сочетание гигиеничного дизайна и высокой скорости: новый чеквейер от Minebea Intec

**30**

Возможности использования мяса австралийского кенгуру в мясной промышленности