

Уважаемые читатели!



Убой и переработка скота и птицы считаются наиболее трудоемкими процессами в мясной промышленности и характеризуются сложными производственными условиями для работы персонала. Нарушения технологического процесса на данном этапе неизбежно приводят к снижению качественных показателей, а также пищевой ценности мяса и мясных продуктов.

Из-за специфики производства не представляется возможным полностью механизировать эти процессы, однако можно наиболее эффективно организовать первичную переработку скота и птицы на всех этапах, автоматизировать производство, неуклонно соблюдать технологию, а также ветеринарные и гигиенические требования производства.

В статье С.С. Шихова с соавторами рассматриваются современные способы оглушения животных и птицы перед убоем, а также оценивается оборудование, предназначенное для выполнения данной операции, приводятся его достоинства и недостатки.

Компания «ИСИТ» предлагает проверенную и отработанную систему «ИСИТ:Бойня», позволяющую в полной мере контролировать весь цикл производства конечного продукта.

Одним из приоритетных направлений развития пищевой промышленности является рациональное использование всех видов белоксодержащих продуктов мясной отрасли. В процессе разделки получают не только тушу, но также органы и ткани животных, которые можно направить на пищевые, лечебные и технические цели.

Специалистами ВНИИМП им. В.М. Горбатова предлагаются пути рационального использования вторичного сырья и внедрения технологий сбора и консервирования эндокринно-ферментного и специального сырья на предприятиях мясной промышленности.

В статье Э.Б. Битуева с соавторами рассматривается потенциал использования плазмы крови и предлагается технология атмосферной сублимационной сушки для получения порошкового продукта из плазмы крови.

В целях создания нормативной базы, предъявляющей единые высокие требования к безопасности и качеству продуктов питания, во ВНИИМП разработан межгосударственный стандарт на кровь и продукты ее переработки. И.В. Козырев и Т.М. Миттельштейн рассказывают о новом ГОСТе, заостряя внимание на его определяющих позициях. Разработка данного межгосударственного стандарта является продолжением работ по формированию доказательной базы, необходимой для применения ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясных продуктов».

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 3 (159), МАРТ 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,
С. И. Постников,
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

Прямая линия: (499) 265-50-35

Руководитель группы продаж

Наталья Ельцова
E-mail: eltsova@vedomost.ru

Менеджер

Наталья Румянцева
Тел.: (499) 267-40-10 (доб. 202)
E-mail: RN@vedomost.ru

Подписка в редакции

Тел.: (499) 277-11-12,
8-800-200-111-2 (бесплатный)

Менеджеры:

Дарья Курникова
E-mail: podpiska@vedomost.ru
Эвелина Беседина
E-mail: magazine@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: alfimov@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.: (495) 989-51-59,
(499) 267-03-80,
(499) 267-38-22

© ЗАО «Отраслевые ведомости», 2016

Отпечатано в типографии
ООО «Принт Сервис»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 03.03.2016

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:

РАЦИОНАЛЬНАЯ ПЕРЕРАБОТКА / EFFICIENT PROCESSING

- 6** | Повышение прибыли предприятия за счет сбора эндокринно-ферментного и специального сырья
Plant profit improvement due to collection of endocrine-enzyme and specialty materials

ТЕХНОЛОГИЯ / TECHNOLOGY

- 12** | Оглушение сельскохозяйственных животных и птицы: инновации и модернизация
Stunning of agricultural animals and poultry: innovations and modernization

НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ / KEEPING INDUSTRY ABREAST OF SCIENCE

- 18** | Резервы увеличения производства мясопродуктов
Resources for meat product manufacture are increasing

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ / IT-TECHNOLOGIES

- 23** | Система «ИСИТ::Бойня» для комплексного решения производственных задач
ISIT::Slaughter system will ensure ideal and accurate operation of your factory

СТАНДАРТИЗАЦИЯ / STANDARDIZATION

- 26** | Межгосударственный стандарт на кровь и продукты ее переработки
Interstate standard for blood and products of its processing

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО / SAFETY AND QUALITY

- 30** | Смазочные материалы CASSIDA – решение для мясоперерабатывающих заводов и птицефабрик
CASSIDA lubricants – a good solution for meat and poultry processing plants

ОБОРУДОВАНИЕ / EQUIPMENT

- 32** | Высокотехнологичные решения от «Примус Интер Парес»
High technology solutions from Primus Inter Pares
- 34** | Современная технология в сочетании с многолетними традициями
Modern technology combined with longstanding traditions

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА / SANITATION AND HYGIENE

- 36** | Газация камер созревания – новый подход к биобезопасности
Aeration of maturing rooms: a new approach to biological safety
- 40** | Гигиена предприятий мясной промышленности
Hygiene meat industry enterprises

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА / QUALITY CONTROL

- 38** | Ускоренные методы микробиологического анализа
Accelerated methods of microbiological analysis

ИНГРЕДИЕНТЫ / INGREDIENTS

- 42** | Вкусоароматические добавки Del'Ar® для вареных колбас и ветчин экономкласса
Flavoring agents Del'Ar® for cooked sausage and ham
- 44** | Как сделать вкусные колбасы с «КЕРРИ»
How to make tasty sausage KERRY
- 46** | Животные белки нового поколения
Animal albumens of new generation
- 48** | Продукты для создания соусов и полуфабрикатов, традиционных для российского рынка
Products for maturing sauces and semi-finished products typical for the Russian market

ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДА / REFRIGERATING TECHNOLOGIES

- 50** | Тонкости производства льда для мясоперерабатывающего производства
Ins and outs of ice production for the needs of meat processing industry

ОЧИСТНЫЕ СООРУЖЕНИЯ / TREATMENT FACILITIES

- 52** | Локальные очистные сооружения мясокомбината от WAMGROUP S.p.A
Local treatment facilities at WAMGROUP S.p.A

УПАКОВКА / PACKAGING

- 56** | Эффективное упаковочное решение – залог успешных продаж
Efficient packaging solution ensures successful sales

ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ / EXPERT OPINION

- 60** | После 2020 г. импорт свинины и птицы в Россию будет не актуален
After year 2020 pork and poultry export to Russia will not be relevant

ОБОРУДОВАНИЕ / ???

- 62** | Сила наших технологий и опыта
???

ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ / INDUSTRY BACKGROUND

- 64** | Современные технологии консервов из мяса птицы
Modern technologies canned poultry meat

СОБЫТИЕ / EVENT

- 68** | Концепция «Мясная индустрия 4.0» набирает темп
???