

## Уважаемые читатели!



Времена, когда покупатель не считал деньги, прошли. Предприятия уже не гонятся за сверхпроизводительным, но при этом безумно дорогим оборудованием, – требуется более дешевое, простое и вместе с тем надежное решение. В своей статье Максим Помадин рассматривает новый подход к убою и переработке птицы на примере модульных компактных линий.

Сегодня в России не так много машиностроительных предприятий, которые занимаются производством основных машин колбасного производства – куттеров. Связано это прежде всего с высокой конкуренцией на внутреннем рынке между ними и западными производителями, к которым в последнюю пятилетку добавились и китайские. Анатолий Емельянов расскажет о новых модификациях вакуумных куттеров, выпускаемых специализированным предприятием «Завод АГРЕГАТ».

В 2020 г. индустрия ресторанов быстрого обслуживания (как и ресторанный бизнес в целом) оказалась в непростой ситуации из-за пандемии коронавируса. Тем не менее лидерам рынка удалось не только сохранить свои позиции, но и продолжить развитие за счет внедрения новых решений. В условиях ограничений компания KFC активно внедряла автоматизированные и бесконтактные решения, развивала сегмент доставки. Более того, несмотря на непростую ситуацию, обусловленную пандемией, продолжила развивать сотрудничество с поставщиками куриной продукции и заключать сделки о стратегическом партнерстве, нацеливаясь на долгосрочную совместную работу с производителями.

Предприятия торговли и потребители продуктов питания предъявляют высокие требования к поставщикам сырья – мяса и птицы: наряду с низкими ценами от них ждут свежести и разнообразия ассортимента продуктов, а также непрерывной готовности к поставкам. Герман Шальк и Игорь Дёмин рассказывают о том, как с помощью информационных технологий предприятие может эффективно выполнять вышеназванные требования и при этом успешно расти и развиваться.

Мясные продукты должны обеспечивать пищевую и биологическую ценность, соответствовать высоким функционально-технологическим требованиям и санитарно-гигиеническим нормам, обладать прекрасными органолептическими характеристиками. Главная роль в этом вопросе отведена качеству как основного сырья, так и пищевых добавок. Участники круглого стола, а также другие ведущие производители ингредиентов расскажут об особенностях состава, производства и о направлениях использования функциональных добавок, вкусоароматических смесей для мясной продукции.

Читайте наш журнал и будьте успешными!

*Всегда ваши, «Мясные технологии»*

## МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал  
№ 10 (214), ОКТЯБРЬ 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» – ПЗ045

### Подписка за рубежом и в СНГ

в ООО «Информнаука»  
Тел.: 8 (495) 787-38-73  
E-mail: alfirmov@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 ??.09.2020  
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** В фокусе KFC – развитие и долгосрочное сотрудничество

**ИТ-ТЕХНОЛОГИИ**

- 10** Производитель птицы растет благодаря информационным технологиям

**ОБОРУДОВАНИЕ**

- 12** Бесконечные возможности новых технологий: современный подход  
**14** Производство куттеров в России  
**23** Важен ли цвет нержавеющей метизов?

**НАУКА ПРОИЗВОДСТВУ**

- 16** Креативные решения в области рационального использования вторичного сырья животного происхождения

**САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

- 24** Гигиена предприятий мясоперерабатывающей промышленности

**ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 26** Дизайн вкуса – новое понятие в мясной отрасли  
**43** Комплексные пищевые добавки для мясных изделий  
**53** Мы готовы поделиться инновациями

**СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

- 30** В органическом хозяйстве как в шахматах: всегда нужно просчитывать на несколько ходов вперед

**КРУГЛЫЙ СТОЛ**

- 36** Ингредиенты для мясной промышленности

**УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

- 44** Модифицированные пленки на основе крахмала для колбасных изделий

**АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР**

- 48** Полное принятие нового требует времени

**ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ**

- 54** Мясное скотоводство становится экспортно ориентированной отраслью АПК России

**ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ**

- 58** Некоторые виды побочного мясного сырья в производстве заменителей цельного молока для телят и поросят

**СОБЫТИЕ**

- 62** Рынок упаковки: состояние, тренды, прогнозы



6

В фокусе KFC – развитие и долгосрочное сотрудничество



36

Круглый стол: «Ингредиенты для мясной промышленности»