

Уважаемые читатели!



Отечественное производство мяса птицы – ведущее среди животноводческих отраслей страны. Каковы прогнозируемые объемы производства мяса птицы в 2015 г. в условиях эмбарго на импорт продуктов питания? Ожидается ли рост стоимости мяса птицы в текущем году? Каковы новые направления использования мяса птицы как сырья для традиционного производства мясных продуктов? Ответы на эти и другие вопросы нам поможет найти член-корреспондент РАН, научный руководитель ВНИИПП В.В. Гушин в рамках тематической рубрики журнала «Мнение эксперта».

В последние годы требования заказчиков к поставщикам оборудования по убою и переработке птицы претерпели качественные изменения. Заказчику зачастую интересно получить комплексное решение – начиная от приемки птицы, заканчивая нарезкой и упаковкой продукции, вплоть до систем переработки отходов. Продолжая тему индустрии переработки птицы в России и мире, М.А. Помадин познакомит вас с видами оборудования, предлагаемого для птицепереработчиков.

В середине февраля 2015 г. в ЦВК «Экспоцентр» состоялась 22-я Международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства, которая во многом позволила понять, что реально происходит на российском рынке, каков вектор его развития сегодня и на ближайшую перспективу, какие шаги следует предпринимать в дальнейшем для выработки эффективных бизнес-решений. Деловая программа выставки «Продэкспо-2015» была, как всегда, насыщенная и многоплановая. Темы форумов, конференций и круглых столов стали откликом на ситуацию в отрасли, во многих выступлениях прозвучала убежденность в том, что в России есть все необходимые ресурсы – и природные, и финансовые, и интеллектуальные, чтобы решить все вопросы, связанные с продовольственной безопасностью страны. На страницах нашего журнала вы узнаете, как проходила выставка, познакомитесь с ее участниками, а также с тематикой конференций и содержанием некоторых докладов.

Также в этом номере, в рубрике «История отрасли», вы прочитаете о том, как кулинарное мастерство талантливых поваров повлияло на развитие технологии колбасного производства и товарного ассортимента русских колбас и деликатесных мясoproductов. Возможно, те оригинальные рецепты, которые автор включил в этот материал, помогут современным технологам в создании новых рецептур.

P.S. Обратите внимание: в этом номере стартует новая рубрика «Создание качественно-го продукта», в которой ведущие производители поделятся секретами совершенствования производства мясных продуктов и предложат свои инновационные разработки в области оборудования, ингредиентов и упаковки.

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 4 (148), АПРЕЛЬ 2015

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

Учредитель

ЗАО «Отраслевые ведомости»

Издатель

ООО «Агентство подписки
и продвижения «Алеф Принт»

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: nvu@vedomost.ru

Выпускающий редактор

Елена Беккер-Сверчкова
E-mail: bekker@vedomost.ru

Дизайн и верстка

Александра Балашова

Ответственный секретарь

Елена Розанова

Корректор

Ольга Абизова

Реклама

Прямая линия: (499) 265-50-35

Руководитель группы продаж

Наталья Ельцова
E-mail: eltsova@vedomost.ru

Менеджер

Наталья Румянцев
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. 15, 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», 2015

Отпечатано в типографии
ООО «Принт Сервис»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 01.04.2015

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:

ПУТЬ К УСПЕХУ

- 6** Основной приоритет – стабильность и качество

БЕРЕЖЛИВОЕ ПРОИЗВОДСТВО

- 8** Станут ли стандарты бережливого производства «золотыми»?

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

- 10** Индустрия птицепереработки в России: состояние и перспективы развития
47 От роста АПК России – к устойчивому функционированию продовольственного рынка

ОБОРУДОВАНИЕ

- 14** Комплексное решение: от приемки до утилизации
32 Рентабельность в долгосрочной перспективе
39 Вакуумные скин-упаковки для экономии ресурсов и надежности технологических процессов

РАЦИОНАЛЬНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СЫРЬЯ

- 18** Сравнение качества имитационного и натурального шпика

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 20** Современный склад требует мощной информационной поддержки
42 Российскому предприятию – российская система!

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА

- 22** Новые продукты из куриных яиц
60 Эффективное использование сырья для выработки мясопродуктов

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 28** Нюансы производства замороженных полуфабрикатов из теста
36 Новинки SCHALLER PREMIUM 2.0 для производства продуктов из мяса птицы

СОЗДАНИЕ КАЧЕСТВЕННОГО ПРОДУКТА

NEW

- 30** Ингредиенты для колбасных изделий
 Повышаем качество, снижаем себестоимость продукции
 Рассольные препараты серии PLUSstabil
31 Полуфабрикаты? Тогда also-food-machines
 Вакуумные шприцы FREY F-Line
 Сепаратор Inject Star – выгодное решение

ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ

- 38** Академия WIBERG – новый образовательный центр

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

- 40** Чистота оборотной тары – залог качества продукта

СОБЫТИЕ

- 44** «Продэкспо-2015»: время перемен дает шанс каждому

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

- 52** Колбаса может быть полезной

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- 54** Общие принципы подбора испарителей парокompрессионных холодильных машин

ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ

- 62** Эволюция вкуса русской колбасы



Рентабельность в долгосрочной перспективе



«Продэкспо-2015»: время перемен дает шанс каждому