

Уважаемые читатели!



Первичная переработка скота и птицы в России находится в стадии активного развития – строятся новые современные предприятия, модернизируются старые, рынок оборудования заполнен предложениями российских и иностранных компаний. Однако, чтобы обеспечить устойчивое развитие предприятия по первичной переработке, недостаточно ориентироваться только на текущую рыночную ситуацию – важно видеть актуальные тренды и на их основе прогнозировать будущее. В статье И.В. Козырева и его соавторов, которую можно прочитать в настоящем тематическом номере, представлен анализ тенденций развития первичной переработки в России с учетом основных международных трендов.

Одними из векторов развития являются укрупнение компаний и развитие холдингов с производственной цепочкой «от поля до прилавка». Группа «ПРОДО», основное направление деятельности которой – птицеводство, сейчас реализует инвестиционные программы на всех своих птицефабриках. Наиболее масштабный из проектов Группы по строительству и модернизации завершен в январе 2018 г. на АО «ПРОДО Птицефабрика Калужская». Подробнее об этом читайте в нашем журнале.

Сегодня для предприятий мясоперерабатывающей промышленности предлагаются машины, которые могут хранить в памяти несколько программ обработки поступающего сырья, с помощью которых можно отслеживать, записывать и архивировать в компьютере все необходимые рабочие параметры, имеется также возможность документирования технологических процессов. Благодаря программному обеспечению можно запрограммировать не только обработку сырья, но и автоматизировать систему самообслуживания оборудования. Из статьи А.Н. Поваляева вы узнаете о возможностях системы «ИСИТ:Бойня» – комплексного прикладного решения, охватывающего основные контуры управления и учета на предприятиях мясной промышленности, занимающихся первичной переработкой скота, которое позволит максимально автоматизировать процесс первичной переработки сырья на вашем предприятии.

Еще одно направление развития первичной переработки в России – повышение прибыли от побочного сырья. В процессе убоя скота на мясокомбинатах получают значительное количество непищевых отходов и другого побочного мясного сырья, отличающегося большим содержанием полноценного белка, жира, что предопределяет целесообразность его использования в целях выработки кормовой продукции. Об этом статья М.Л. Файвишевского.

Производители мяса, которые уже освоили переработку, сталкиваются с необходимостью брендирования своей продукции. Уверены, что статьи Л.А. Чернухи и Н.Г. Паршиной помогут в формировании образа вашей продукции, позволят выделить ее на полке и сделать ее быстро реализуемой. Будьте успешными!

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 3 (183), МАРТ 2018

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

Учредитель
ООО «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,
А. В. Устинова,
Н. Г. Машенцева

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
ООО «Лаборатория событий»

Ответственный секретарь
Елена Розанова

Реклама
Тел.: 8 (499) 267-40-10,
E-mail: reklama@vedomost.ru
Менеджер
Наталья Румянцева

Подписка в редакции
Тел.: 8 (800) 200-11-12 (бесплатный),
E-mail: podpiska@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.: 8 (499) 267-40-10/15

© ООО Издательский дом
«Отраслевые ведомости», 2018

Отпечатано в типографии
ООО «Бизнес Ивент»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 28.02.2018

В журнале использованы
фото www.depositphotos.com.
Фото на 1-й и 3-й обложках:
ГК «АгроПромкомплектация»

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** Инвестиции в будущее птицеводства

ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ

- 8** Основные тенденции развития первичной переработки продуктивных животных в России

IT-ТЕХНОЛОГИИ

- 14** «ИСИТ:Бойня» – автоматизация технологий убоя и первичной переработки

КЛАДОВАЯ ДОБАВОК

- 17** Эксклюзивные маринады – новинки 2018

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 18** Маринады Del'Ar® и рассольные препараты Гелеон® для мясных полуфабрикатов: вкус, качество и уникальный ассортимент!
- 22** Полезные продукты без «Е»-кода для поклонников ЗОЖ от ГК «Омега»

УПАКОВКА

- 20** Преимущества яркой идентичности бренда и экологической ответственности

ОБОРУДОВАНИЕ

- 24** Эффективная паровая котельная
- 45** Инновационная линия нарезки и упаковки продуктов питания на выставке Anuga FoodTec 2018

СТАНДАРТИЗАЦИЯ

- 27** Новый межгосударственный стандарт на продукты из мяса

РАЦИОНАЛЬНАЯ ПЕРЕРАБОТКА

- 30** Перспективная технология переработки непищевого сырья в муку животного происхождения

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

- 34** Влияние состава и свойств технологической воды на показатели качества мясопродуктов

ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДА

- 40** Замораживание многокомпонентных готовых блюд с использованием жидкого и газообразного азота

МАРКЕТИНГ

- 46** Почему одни продукты мы замечаем, а мимо других проходим равнодушно?
- 49** 11 вопросов об упаковке от клиента

ОБЗОР РЫНКА

- 54** Расширение экспорта продукции АПК – приоритетное направление агропродовольственной политики государства

СОБЫТИЕ

- 58** «Упаковка-2018»: что нового?



Маринады Del'Ar® и рассольные препараты Гелеон® для мясных полуфабрикатов: вкус, качество и уникальный ассортимент!



Инновационная линия нарезки и упаковки продуктов питания на выставке Anuga FoodTec 2018