

Уважаемые читатели!



В повседневном рационе населения нашей страны колбасные изделия занимают особое место, и российский рынок представлен огромным ассортиментом данного вида продукции. Колбасные и деликатесные изделия характеризуются огромным разнообразием вкусов и форм благодаря использованию различного основного сырья и вспомогательных материалов, функциональных и вкусоароматических ингредиентов, а также технологических приемов.

Статья А.И. Жаринова и соавторов посвящена глубокому и подробному изучению путей рационального использования побочных продуктов убоя в колбасном производстве, в том числе способам их предварительной обработки и вариантам технологического использования при производстве различных видов изделий.

В ассортименте компании Hydrosol появились новинки – эмульгаторы, которые помогут создать вкусный и качественный паштет: компаунд со специально подобранными загущающими и желирующими гидроколлоидами, а также эмульгатор на основе моно- и диглицеридов.

Специалисты научно-исследовательского центра компании Moguntia FOOD GROUP продолжают создавать для производителей мясных продуктов (в частности, колбасных изделий) новые добавки, которые учитывают вкусовые особенности российских потребителей и соответствуют требованиям безопасности в России и Европе.

В ассортименте компании «Эдельвейс» есть решения для производства колбасок гриль – это несколько видов съедобных коллагеновых оболочек, обладающих легкой кусаемостью и в то же время значительной механической прочностью, позволяя сохранять форму продукта и обеспечивать отсутствие повреждений при обжарке на гриле и во фритюре.

Качество и безопасность мясной продукции относительно покупательских предпочтений стоят на порядок выше, чем цена. При оценке качества мясных продуктов используют органолептические, физико-химические, микробиологические и гигиенические показатели. Авторы А.Г. Забашта и В.О. Басов утверждают, что изучение структурно-механических характеристик мясного сырья и готовой продукции также необходимо для оптимизации технологических процессов и отдельных операций, контроля на всех стадиях обработки, и приводят примеры использования инструментальных методов для оценки качества реструктурированных мясных изделий.

Производство колбасных изделий и мясных деликатесов изменяется вместе с покупательскими потребностями, и на сегодняшний день существенная конкуренция развивается между колбасными брендами. В статье В.А. Бондаренко рассмотрела значение эмоциональной составляющей в формировании бренда и позиционировании мясной и колбасной продукции на рынке в условиях информационной насыщенности. В.Б. Бокарева, изучив рынок мясных снеков, определила тренды ассортимента и брендинга данного вида продукции.

Читайте наш журнал и будьте успешными!

Всегда ваши, «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 6 (210), ИЮНЬ 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: nvty@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» – ПЭ045

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 27.05.2020

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

- 8** Как предприятия ГК «Агропромкомплектация» работают в условиях пандемии
- 49** Бренд «Вязанка» запускает новую коммуникационную digital-платформу

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 12** Новые добавки для колбасных изделий
- 20** Hydrosol: эмульгаторы облегчают изготовление паштетов
- 40** Натуральные ингредиенты для мясных полуфабрикатов

УПАКОВКА

- 14** Качественные съедобные оболочки для колбасок-гриль
- 36** Как сохранить продукты в замороженном состоянии при транспортировке

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ОБЗОР

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

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

- 23** Использование инструментальных методов для оценки качества реструктурированных мясных изделий

МАРКЕТИНГ

- 28** Рынок мясной и колбасной продукции: вопросы формирования бренда и его позиционирования
- 34** Мясные снеки: рынок, тренды ассортимента и брендинга

СТАНДАРТИЗАЦИЯ

- 42** Несколько слов о маркировке органической и экологически чистой мясной продукции

- 54** Особенности государственного надзора в период неблагоприятной ситуации, вызванной коронавирусом

ЭКОЛОГИЯ

- 50** Фудшеринг или продовольственные карточки?

НАУКА ПРОИЗВОДСТВУ

- 52** О производстве мяса в пробирке

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 56** Интернет вещей в сельском хозяйстве



14

Качественные съедобные оболочки
для колбасок-гриль



20

Hydrosol: эмульгаторы облегчают
изготовление паштетов