

Уважаемые читатели!



Колбаса продается в каждом продуктовом магазине без исключения и уже давно стала неотъемлемой составляющей рациона современного человека.

Российский рынок колбасных изделий за последние несколько лет претерпел заметные качественные изменения. В крупных городах происходит переориентация покупательского спроса с вареных колбасных изделий и сосисок на более дорогую продукцию – ветчинные изделия, сырокопченые колбасы, деликатесы. Несмотря на то что колбасные изделия составляют часть ежедневного рациона многих российских граждан, их потребление снижается в последние годы, что связано не только с ростом цен и ухудшением покупательной способности многих российских семей, но и с устойчивым трендом перехода на здоровое питание. Более подробно с результатами аналитического исследования рынка колбасных изделий можно познакомиться в статье Е.Л. Пармухиной.

Производство колбасных изделий высокого качества требует постоянного контроля показаний и параметров, характеризующих как качество сырья, так и вспомогательных пищевых продуктов и материалов. Для предупреждения порчи колбасной продукции необходимо осуществлять безупречный санитарно-гигиенический режим на всех стадиях производства, строгий контроль за соблюдением рецептур и постоянный контроль всех процессов тепловой обработки колбасных изделий. В статье С.Н. Кидяева с соавторами представлены основные риски, которые могут возникнуть при производстве различных видов мясoproductов, в частности вареного колбасного изделия с использованием субпродуктов, прошедших предварительную биомодификацию. В.В. Евелева с соавторами делится способами повышения микробиологической безопасности и сохранения качества кишечного сырья и натуральных колбасных оболочек. А Тимофей Ткачик рассказывает о новом инновационном лабораторном комплексе европейского уровня по исследованию и разработке продуктов питания.

Российские мясоперерабатывающие предприятия заинтересованы в расширении ассортимента выпускаемых изделий, повышении их конкурентоспособности. Производители ингредиентов разрабатывают добавки, высокоэффективные смеси, способные оптимизировать технологии выпуска мясной продукции, в том числе колбасной. Из статей Д.Ф. Маджитова, Гузели Лобановой, П.В. Левина вы можете узнать о новых ингредиентах, предлагаемых к применению в мясопереработке.

Сегодня без использования IT не работает практически ни одно предприятие по производству продуктов питания. Программное и аппаратное обеспечение помогает предприятиям снизить затраты, улучшить качество продукции, увеличить гибкость и скорость работы. Об условиях успешного использования информационных технологий для управления предприятиями пищевой промышленности рассказывается в статье Игоря Дёмина и Германа Шалька. Секретами прослеживаемости партий в производственном учете мяскокомбината делится С.А. Федоров.

Оставайтесь с нами и будьте успешными!

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 2 (170), ФЕВРАЛЬ 2017

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

Учредитель
ООО «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,
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 «ИДЕЯ-М»

Ответственный секретарь
Елена Розанова

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

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: alfirmov@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 «Отраслевые ведомости», 2017

Отпечатано в типографии
ООО «С-Принт»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 24.01.2017

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:

АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР

6 Колбаса – народный продукт

ИНГРЕДИЕНТЫ

8 Интегрирование инновационных решений в производство пищевых продуктов
26 Как уплотнить фарш, в том числе с ММО?
34 Сохраняя качество и вкус продукта

УПАКОВКА

10 Полимерные покрытия для защиты колбас от потерь

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

15 «Пищевые стали» в условиях эксплуатации мясного производства

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

16 К вопросу реализации системы безопасности на производстве колбасных изделий
20 Повышение микробиологической безопасности натуральных колбасных оболочек

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

24 Секреты прослеживаемости партий в производственном учете мясокомбината
28 Условия успешного использования информационных технологий для управления предприятиями пищевой промышленности
38 «Промышленность 4.0» – цифровая автоматизация производства

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

30 Нативные крахмалы: особенности технологического использования при производстве мясопродуктов

ОБОРУДОВАНИЕ

36 Оборудование от «одного поставщика» – гарантия эффективного производственного процесса

ЗАРУБЕЖНЫЙ ОБЗОР

40 Биоактивные пептиды и пробиотики для функциональных мясных продуктов

СТАНДАРТИЗАЦИЯ

44 Техническое регулирование органической продукции животного происхождения – задача государственного уровня

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

48 Уникальная лаборатория на территории Новой Москвы

ЛОГИСТИКА

51 Автоматическое оборудование для склада – снижение издержек хранения

СОБЫТИЕ

54 19-я Международная конференция, посвященная памяти В.М. Горбатова
58 Свиноводство-2016: новые стратегии в существующих реалиях



24

Секреты прослеживаемости партий в производственном учете мясокомбината



48

Уникальная лаборатория на территории Новой Москвы