

## Уважаемые читатели!



В мировой пищевой индустрии ингредиенты используются не только для технологического производства продуктов питания и напитков, улучшения их вкусовых и питательных свойств, внешнего вида, сохранности, но и для удовлетворения спроса на «здоровые» продукты питания с низкой калорийностью, пониженным содержанием сахара и жира, повышенной функциональностью. О технологических и технических нюансах применения различных пищевых ингредиентов вы сможете узнать из материалов эксперт-форума, организованного редакцией нашего журнала, а также из тематического блока статей, посвященных применению пищевых добавок в технологиях мясных продуктов.

Включение пищевых добавок в перечень продукции, запрещенной к ввозу РФ постановлением Правительства РФ от 07.08.2014 № 77, поставило предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности в сложную ситуацию, ведь до 75 % используемых в нашей стране пищевых добавок поступают по импорту. Оперативное решение этого вопроса за счет внесения соответствующих изменений в постановление и разрешение поставок микроингредиентов свидетельствует о понимании роли пищевых микроингредиентов в выпуске пищевой продукции, а кроме того, является сигналом о необходимости развития собственной индустрии пищевых ингредиентов. Концепция развития отечественного производства пищевых добавок изложена в статье Т.А. Никифоровой и Т.Н. Губасовой.

Разработка ассортимента мясных и мясосодержащих продуктов пониженной калорийности для детей школьного возраста, взрослых и пожилых людей с избыточной массой тела была и остается актуальной задачей. О новых продуктах на мясной основе функционального назначения вы сможете узнать из статьи А.В. Устиновой с соавторами.

Хорошо известная на российском рынке компания WIBERG основала в прошедшем году дочернюю компанию в России. О том, как рождаются такие бесстрашные идеи, на чем они основаны, рассказала генеральный директор московского представительства «ВИБЕРГ Рус» Дарья Бродская-Кадир.

И до встречи на 13-й специализированной выставке технологий переработки мяса и молока «Мясная и Молочная индустрия 2015».

*Всегда ваши «Мясные технологии»*

## МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал  
№ 3 (147), МАРТ 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 Румянцева  
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: alfirmov@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 03.03.2015

В журнале использованы  
фото www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Статьи, помеченные «Б», 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:

### ДЕБЮТ

- 6** Чтобы развиваться, надо обрести самостоятельность

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 8** Импортозамещение в производстве пищевых микроингредиентов
- 18** Классификация добавок и оценка их использования в питании человека
- 25** Гидролизат растительного белка для улучшения потребительских свойств продукта
- 26** Полный контроль для достижения оптимального результата
- 28** Уникальные апельсиновые волокна «Шитри-Фай»
- 36** Как сделать вкусные и полезные продукты для потребительского стола?
- 58** Посолочно-нитритные смеси для производства мясной продукции

### ЭКСПЕРТ-ФОРУМ

- 12** Тренды и инновации в применении ингредиентов

### БИОТЕХНОЛОГИЯ

- 30** Стартовые культуры в мясных технологиях

### ОБОРУДОВАНИЕ

- 38** Проекты любой сложности в рамках программы импортозамещения

### УПАКОВКА

- 40** Ассортимент первосортной продукции постоянно расширяется

### ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 42** Оптимальное управление производством по убою и разделке скота

### НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

- 44** Продукты пониженной калорийности на мясной основе для здорового питания детей и взрослых

### ЗАРУБЕЖНЫЙ ОБЗОР

- 50** Красный перец для мясопродуктов

### РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА

- 60** Новое в производстве кошерных колбасных изделий

### СОБЫТИЕ

- 62** Индустрия упаковки – современные технологии



Стартовые культуры в мясных технологиях



Оптимальное управление производством по убою и разделке скота



Красный перец для мясопродуктов