



Уважаемые читатели!

Холодильная и термическая обработка – именно этому посвящен настоящий тематический выпуск – во многом влияет на качество и сохранность мясного сырья и мясопродуктов.

Потери мяса в процессе холодильной обработки сегодня достаточно велики. Но их можно значительно сократить за счет внедрения прогрессивных способов охлаждения и замораживания, совершенствования условий хранения и транспортирования охлажденного и замороженного мяса и субпродуктов.

В статье Б.С. Бабакина и М.И. Воронина (МГУПП) описан способ модификации поверхностного слоя мясных туш или их отрубов, позволяющий изменять свойства поверхности продуктов под воздействием различных форм электрических разрядов, формируемых с помощью электрогазодинамических систем.

Общеизвестно, что холодильные системы являются важнейшими составляющими процессов и аппаратов подавляющего большинства мясоперерабатывающих производств. Однако далеко не всегда специалисты этих производств располагают необходимыми сведениями об особенностях проектирования, подбора, монтажа и эксплуатации того или иного холодильного оборудования. Такие сведения особенно важны, если они относятся к подбору «сердца» любой холодильной системы – компрессора. Об этом можно прочитать в статье В. Сапожникова (МГУМУ).

В процессе производства мясопродуктов решающую роль при формировании потребительских свойств и органолептических характеристик готовой продукции играет их термическая обработка. Достижению требуемых свойств продуктов способствует использование высокопроизводительного и многофункционального оборудования, к которому можно отнести термокамеры.

В настоящее время на российском рынке представлен широкий ассортимент данного оборудования, ориентированного на максимальное функционально-технологическое обеспечение процесса термической обработки мясопродуктов. Но прогресс не стоит на месте... Компания REICH представляет решение, абсолютно эксклюзивное для мясного рынка, – симбиоз камеры интенсивного охлаждения с высокопроизводительной камерой копчения, в мировой практике их никогда не совмещали в одном корпусе. Узнайте об этом первыми.

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 11 (155), НОЯБРЬ 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

Инна Федорец

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 Румянцова
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. 16, 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 27.10.2015

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:

ИСТОРИЯ УСПЕХА

- 6** | «Челны-Бройлер» – один из лидеров птицеводческой отрасли России

БАНК РЕШЕНИЙ

- 11** | Комплексное функциональное решение для мясного производства

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- 14** | Подбор компрессоров для холодильных систем мясоперерабатывающих производств

ХОЛОДИЛЬНАЯ ОБРАБОТКА

- 20** | ЭГД-системы для модификации и обеззараживания поверхности сырья животного происхождения

ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

- 22** | Инновационные решения для термообработки мясных продуктов

АВТОМАТИЗАЦИЯ

- 24** | Грамотная внутризаводская логистика – залог успеха предприятия

IT- ТЕХНОЛОГИИ

- 27** | Проверенное решение для автоматизации вашего мясокомбината

СТАНДАРТИЗАЦИЯ

- 28** | Электронная ветеринарная сертификация в России: первые шаги

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 35** | Снижение себестоимости ветчины при сохранении ее высокого качества
- 36** | Антикризисные предложения для мясопереработчиков
- 39** | Обогащаем мясную продукцию животным белком

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

- 40** | Применение дезсредства «БИОПАГ» для обеспечения санитарной безопасности предприятий

НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

- 46** | Структура рубленых полуфабрикатов из мяса кур родительской формы

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

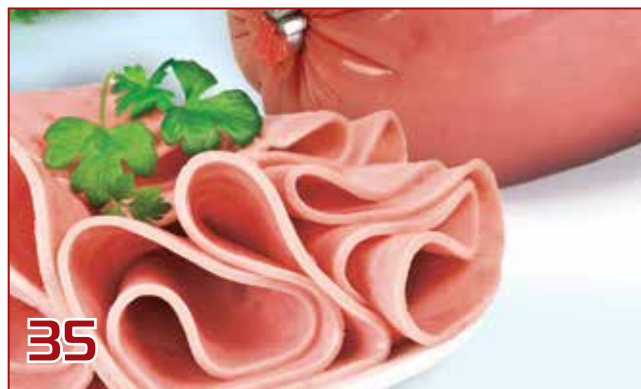
- 48** | Мониторинг содержания пестицидов в мясном сырье и ветеринарно-санитарные мероприятия по их снижению

СОБЫТИЕ

- 54** | Оптимальное управление качеством с CSB-System
- 58** | В преддверии выставки IFFA-2016
- 60** | Организаторская роль института (вспоминая В.М. Горбатова)



«Челны-Бройлер» – один из лидеров птицеводческой отрасли России



Снижение себестоимости ветчины при сохранении ее высокого качества