

Уважаемые читатели!



Применение более совершенного технологического оборудования и внедрение оптимальных режимов охлаждения и замораживания мяса и мясной продукции резко сокращает производственные потери и повышает уровень рентабельности процессов охлаждения, замораживания, размораживания, холодноснабжения технологического оборудования и кондиционирования технологических помещений на предприятиях мясной промышленности. В статье В.Н. Корешкова рассмотрены вопросы получения информации о состоянии холодильного хозяйства и последующего контроля процессов и средств холодильной обработки, складирования, размещения и хранения пищевых продуктов на производственных предприятиях, а также особенности проведения современных аудитов на холодильных хозяйствах мясных предприятий.

Даже малейший сбой в работе холодильного оборудования может привести к полной остановке всего производства. По сравнению с ценой оборудования стоимость хладоносителя несравнимо мала, однако правильный выбор хладоносителя – это залог долговечной и бесперебойной работы этого оборудования. О том, как грамотно выбрать хладоноситель, можно узнать из статьи А.М. Степанова.

Наиболее энергоемким и длительным процессом в производстве колбасных и мясных изделий является термическая обработка, отличающаяся от других этапов производства низкой интенсивностью, потерями массы обрабатываемой продукции, громоздким оборудованием. Наряду с поиском новых способов термической обработки и новых конструктивных решений оборудования, актуальное значение приобретает разработка оптимальной системы управления универсальными термокамерами, которая позволила бы интенсифицировать процесс термической обработки, снизить энергозатраты, обеспечить стабильно высокое качество и повысить выход продукции. Более подробно об этом читайте в статье А.Н. Поваляева.

ИК-обработка является одним из способов бездымного копчения мясных продуктов. В статье В.А. Климова и Е.В. Литвиновой рассмотрены особенности такого вида термической обработки и отмечены ее преимущества перед другими способами.

Благополучное санитарное состояние оборудования и помещений мясоперерабатывающего предприятия является одним из важных составляющих успешного бизнеса. То, с чем приходится бороться, – это микроорганизмы, которые приводят в конечном счете к порче продукта. Кроме того, они могут стать причиной пищевых отравлений. В целях улучшения качества и продления срока хранения продукции необходимо приложить все усилия для удержания микробного числа на минимальном уровне во время технологического процесса, хранения сырья и готовой продукции. Одним из методов удержания низкого уровня микробного обсеменения является регулярная чистка и санитарная обработка оборудования и производственных помещений. Дебра Смит рассказывает, почему так важен тщательный выбор гигиеничного чистящего инвентаря, а Евгений Кобзев разъясняет, каким образом грамотно подобранные установки обеззараживания воздуха позволяют увеличить срок годности и повысить качество продукции. Читайте наш журнал и будьте всегда успешными!

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 10 (178), ОКТЯБРЬ 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 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 «Отраслевые ведомости», 2017

Отпечатано в типографии
ООО «Бизнес-Ивент»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 25.09.2017

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:

СЕРТИФИКАЦИЯ

- 6** Опыт внедрения электронной ветеринарной сертификации

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 10** Как повысить градус надежности в термокамере Colruyt делает ставку на CSB Factory ERP®
24

ТЕХНОЛОГИЯ

- 12** ИК-обработка как способ бездымного копчения мясных продуктов

АУДИТ

- 16** Особенности проведения современных аудитов на холодильных хозяйствах мясных предприятий

ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДА

- 19** Правильный выбор хладоносителя – залог долговечности холодильного оборудования!

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 20** Умные ароматизаторы Del'Ar®
22 Фермерские продукты из мяса индейки
30 Новинки компании Kerry на выставке «Агропродмаш-2017»
46 Быстро, питательно, удобно! Новые разработки ГК «Омега»

АКТУАЛЬНЫЙ РЕПОРТАЖ

- 26** Производитель премиального сегмента российского рынка говядины

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА

- 32** БАД для обогащения специализированных продуктов детского и взрослого питания

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

- 37** Тонкости эксплуатации грузоподъемных механизмов

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 38** Выбор гигиеничного чистящего инвентаря: почему это важно
41 Установки обеззараживания воздуха увеличат срок годности продукции и повысят ее качество

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

- 44** Реформа контрольно-надзорной деятельности: замысел и ожидания

ИНФРАСТРУКТУРА

- 48** Реконструкция полов на пищевых производствах

АВТОМАТИЗАЦИЯ

- 50** Опыт автоматизации процессов в рамках системы менеджмента безопасности пищевой продукции

ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

- 53** Функции надзорных органов в мясной отрасли АПК

БИЗНЕС КРУПНЫМ ПЛАНOM

- 58** Компания Hydrosol продолжает курс на рост и развитие

СОБЫТИЕ

- 60** TRUMF Internation – 25 лет вместе с вами



22

Фермерские продукты из мяса индейки



26

Производитель премиального сегмента российского рынка говядины