

Уважаемые читатели!



Давайте заглянем в производственные цеха современного мясокомбината. Здесь можно увидеть сотни машин, автоматов различной производительности, поточно-механизированные линии, механизмы и приборы, что в совокупности формирует высокую культуру труда и производства на предприятии, способном вырабатывать в одну смену 50...100...150 т мяса и более и осуществлять его комплексную переработку. Человек на таком предприятии, как правило, не участвует непосредственно в производственном процессе, он лишь включает машины и загружает сырье. Однако на мясокомбинатах остается еще целый ряд технологических операций, в частности при первичной переработке скота, где требуется более совершенная автоматизация. Из статьи, подготовленной специалистами компании MageI, можно узнать о новом инновационном решении, которое поможет автоматизировать процесс обвалки передней части свиной туши.

Четвертая промышленная революция, более известная как «Индустрия 4.0», определила дальнейший курс развития общества и промышленности путем цифровизации и усиления интеграции киберфизических систем. Авторами М.А. Никитиной, А.Н. Захаровым обобщено, что разработка и применение интеллектуальных технологий в мясной промышленности, а именно искусственных нейронных сетей и компьютерного зрения, позволит существенно ускорить процесс анализа гистологических препаратов, а также повысить объективность получаемых результатов.

Другой пример, описанный в статье А.В. Куприенко, демонстрирует, как цифровизация производства способна обеспечить сквозной мониторинг и прослеживаемость всего производственного процесса – от отделения приемки до склада готовой продукции.

Йорг Брецьль знакомит с интегрированным ERP-приложением, которое поможет в проведении техобслуживания и ремонта технологического оборудования на вашем предприятии.

Факт того, что цифровизация в пищевой промышленности набирает обороты, подтверждено проведенным в 2018 г. исследованием, результаты которого опубликованы в статье Тимо Шаффрата и Германа Шалька.

При разработке новых технологий немаловажное значение придается обеспечению экологической безопасности. Так, в статье Б.С. Бабакина с соавторами рассмотрены и обоснованы пути замены хладагентов группы ГХФУ и ГФУ в целях снижения влияния хладагентов на окружающую среду. Людмила Ларина представляет экологичные решения для упаковки продуктов питания.

В заключение мы, как и обещали, знакомим вас с подробностями прошедшей недавно выставки «Продэкспо 2019», одной из важнейших для нашей отрасли, которая оказалась богатой на новые достижения отечественных производителей мясных продуктов. Желаем успехов и процветания вашему производству!

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 4 (196), АПРЕЛЬ 2019

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

Учредитель
ООО «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. Серегин,
А. В. Устинова,
Н. Г. Машенцева

Главный редактор
Ирина Глазкова, к.т.н.
E-mail: nvy@vedomost.ru

Дизайн и верстка
ООО «ПОЗИТИВ»

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
ФГУП «Почта России» – П3045

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,
https://news.meatbranch.com

По всем вопросам обращаться по тел.: 8 (499) 267-40-10/15

© ООО Издательский дом
«Отраслевые ведомости», 2018

Отпечатано в типографии
ООО «ФОРМАТ»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 27.03.2019

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:

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

- 6** Фальсификация: мифы и реальность
(О невыполнимых требованиях технических регламентов в мясной промышленности и псевдофальсификации)
Food adulteration: myths and realities
(Unattainable requirements of technical regulations in meat industry and pseudo-adulteration)

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 13** Цифровизация в пищевой промышленности сегодня и в будущем
Digitalization in food industry today and tomorrow
- 18** Разработка программного обеспечения для статистической обработки сенсорных данных
Development of software for sensory data statistic processing
- 26** Цифровые стратегии в техническом обслуживании
Digital strategies in maintenance service
- 36** Центральная система управления предприятий мясной отрасли
Central control systems for meat industry plants

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 16** Искусство вкуса: вареные колбасные изделия
The art of taste: cooked sausages
- 33** IFFA: предлагаем лучшее
- 34** На пикник вместе с ГК «ОМЕГА»!
Barbecue with OMEGA GK!
- 38** «Форина-5» – новый вкус пельменей с ржаным тестом
Forina-5: new taste of Russian pelmeni due to rye flour dough
- 44** IFFA 2019: Комплексные решения для трендовых продуктов
IFFA 2019: Complete solutions for trendy products
- 50** Крепкий союз промышленников и разработчиков для решения проблем
Strong alliance of producers and developers for solution of problems

УПАКОВКА

- 24** Экологичные решения в упаковке продуктов питания
Sustainable food packaging solutions

ОБОРУДОВАНИЕ

- 28** Упрощение процесса обвалки с DeboFlex
Facilitation of boning process using DeboFlex

АВТОМАТИЗАЦИЯ

- 30** Эффективное производство, отвечающее критериям «фабрики будущего»
Effective production meeting criteria of the factory-of-the-future

ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

- 40** Перспективы развития отечественного производства пищевых микроингредиентов
Prospects for development of food micro ingredient domestic production

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ

- 46** Как найти «бриллианты» и что делать в системе безопасности продуктов?
How to find «diamantes» and what is to be done in the field of food safety?

ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДА

- 52** Снижение влияния хладагентов в целях обеспечения экологической безопасности
Reduction of refrigerant effects in order to ensure environmental security

ТЕХНОЛОГИЯ

- 56** К вопросу контаминации мяса птицы бактериями Serratia Marcescens
On the issue of poultry meat contamination with Serratia Marcescens

ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ

- 60** Разработка продуктов целевого назначения на основе побочного мясного сырья
Development of purpose-made products based on meat by-products

СОБЫТИЕ

- 64** «Продэкспо 2019»: рекорды, цифры и интересные факты
ProdExpo 2019: records, figures and interesting facts