

Уважаемые читатели!

Наше здоровье напрямую зависит от трех составляющих: образа жизни, продолжительности сна и правильного питания. Министерство здравоохранения РФ разработало «Стратегию формирования здорового образа жизни населения, профилактики и контроля неинфекционных заболеваний на период до 2025 г.», согласно которой планируется снизить на четверть общую смертность от сердечно-сосудистых, онкологических, хронических бронхолегочных заболеваний и сахарного диабета. Для достижения этой цели предполагается, в частности, ограничить рекламу «вредной» еды, в список которой попала и колбаса. Внимательно читать и изучать предлагаемый к реализации инструментарий рекомендует Е.В. Лучкина.

Мясо и мясные продукты являются предметом ожесточенных споров вегетарианцев всех мастей и «мясоедов», камнем преткновения для врачей, диетологов, специалистов по валеологии и других поборников здоровья. Спрос на альтернативы традиционным мясным продуктам растет повсеместно. Одна из причин тому – более сознательное отношение потребителей к своему питанию, другая – рост населения планеты. Поэтому все больше производителей продуктов из мяса и птицы пополняют свой ассортимент изделиями из растительного сырья. В данном тематическом номере, посвященном здоровому питанию, специалисты компаний Hydrosol и «Трумп» в своих статьях знакомят с новыми решениями, которые позволяют легко и быстро приготовить котлеты для веганских бургеров и растительные паштеты.

Несмотря на то что свойства мяса и мясных продуктов и их влияние на наш организм вызывают жаркие споры, эти продукты остаются признанными лидерами гастрономических симпатий по всему свету, являясь, кроме того, важнейшим источником полезных для организма веществ. Ученые и производители мясных продуктов постоянно работают над созданием новых методов обработки мясных продуктов, а разработчики – над необходимым для этого оборудованием. Настоящей революцией в способе приготовления пищи стала технология су-вид. В чем уникальность данного метода и как его реализовать в условиях промышленного мясоперерабатывающего производства, можно прочесть в статьях А.С. Дыдыкина с соавторами, а также специалистов компании «Омега».

Исследования диетологов доказывают, что продукты питания, выработанные одновременно с использованием сырья животного и растительного происхождения, оказывают наиболее эффективное и благоприятное воздействие на организм человека. Несомненный научный интерес в качестве растительной составляющей представляют растительные масла, содержащие в своем составе различные биологически активные вещества, и пищевые волокна, которые относят к физиологически-функциональным компонентам рациона питания современного человека. Подробнее об этом читайте в статьях А.И. Жаринова и В.В. Никитина с соавторами.

Желаем вам здоровья и успехов в работе!

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 8 (188), АВГУСТ 2018

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

Выпускающий редактор

Елена Беккер-Сверчкова
E-mail: bekker@vedomost.ru

Дизайн и верстка

ООО «Лаборатория событий»

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.: +7 (495) 787-38-73,
Факс: +7 (499) 152-54-81,
E-mail: informnauka@viniti.ru

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 Издательский дом
«Отраслевые ведомости», 2018

Отпечатано в типографии
ООО «БИЗНЕСФАРМ ЛАЙТ»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 23.07.2018

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:

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 6** Готовые блюда для системы питания в образовательных учреждениях

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

- 12** Зож или нож? Реальна ли забота о населении?

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 16** Как легко и быстро приготовить котлеты для веганских бургеров
23 Новые вкусы с добавками компании CHIMAB
24 Технология су-вид: в чем опасность и уникальность?
30 Новые разработки от компании «Трумф»
36 Панировочные системы компании Kerry

НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

- 18** Рапсовое масло как источник ПНЖК для мясных продуктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

- 26** Пищевые волокна: состав, свойства, особенности технологического использования

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 32** Что надо учесть предприятиям пищевой отрасли при выборе ERP-системы

ОБОРУДОВАНИЕ

- 34** 10 лет последовательного развития в сфере автоматизации

АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР

- 38** Современное технологическое оборудование для диверсификации продовольственного рынка России и развития экспорта пищевой продукции

РАЦИОНАЛЬНАЯ ПЕРЕРАБОТКА

- 42** Центрифугальный метод обработки побочного мясного сырья

СОБЫТИЕ

- 46** Интеграция компаний – новый формат слагаемых успеха
53 RosUpack 2018: современные тенденции
58 Вектор на реализацию экспортоориентированной стратегии



Готовые блюда для системы питания в образовательных учреждениях



Новые разработки от компании «Трумф»



Интеграция компаний – новый формат слагаемых успеха