

Уважаемые читатели!



Темп современной жизни за последние годы ускорился многократно, а удобство нашего существования во многом определяется тем временем, которое нам приходится тратить на удовлетворение повседневных нужд, в том числе на заботы о хлебе насущном. Завтрака, обеда и ужина никто не отменял, но готовить долго и изысканно не всегда представляется возможным.

Экономить наше время призваны продукты быстрого приготовления. Появление на прилавках продуктовых магазинов широкого ассортимента полуфабрикатов, развитие индустрии фастфуда – для многих выход из положения.

Вместе с тем есть немало людей, убежденных в том, что различной степени готовности полуфабрикаты, фастфуд – это недорогой и быстрый способ перекусить лишь в тех случаях, когда нет возможности «поесть нормально», и что с понятием «вкусная и здоровая пища» такая еда не имеет практически ничего общего. Однако этот стереотип постепенно утрачивает всякую связь с реальным положением дел. Так могут ли продукты быстрого приготовления быть действительно полезными? Разобраться в этом нам помогут авторы статей «Мясной полуфабрикат высокой степени готовности», «Новый взгляд на рынок удобных продуктов: готовые закуски», «Производствопельменей со смесью ГК «Омега» и др., а также участники круглого стола, которые расскажут о том, как сегмент полуфабрикатов реагирует на изменения спроса и насколько он отвечает ожиданиям современного потребителя.

Как выстроить конструктивные, взаимовыгодные и долговременные отношения с сетевыми операторами в условиях импортозамещения? Этот вопрос в последнее время волнует многих наших читателей. Варианты решения этой задачи предлагает эксперт-практик в области логистики Ю.Н. Колмачихин.

В современных условиях среди множества проблем, связанных с обеспечением как выживания, так и последующего нормального развития предприятий, главной и решающей является проблема качества продукции. В статье А.П. Коржа рассмотрены основные научно-практические аспекты формирования новой квалиметрической модели проведения экспертизы качества полимерных упаковочных материалов для производства современных мясопродуктов.

А в заключение хочется сказать, что мы ждем встречи с вами, нашими читателями и авторами, на 20-й Международной выставке «Оборудование, машины и ингредиенты для пищевой и перерабатывающей промышленности» – «Агропродмаш-2015», которая состоится 5–9 октября 2015 г. в г. Москве, в ЦВК «Экспоцентр».

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 8 (152), АВГУСТ 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: nvy@vedomost.ru

Выпускающий редактор

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

Дизайн и верстка

Инна Федорец

Ответственный секретарь

Елена Розанова

Корректор

Елизавета Полукеева

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: 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.: (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 30.07.2015

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:

ПРОДУКТЫ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 6** Мясной полуфабрикат высокой степени готовности
- 12** Быстро, вкусно, выгодно
- 18** Новый взгляд на рынок удобных продуктов: готовые закуски
- 20** Пельмени со смесями ГК «Омега»: быстро и вкусно

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 22** Гидролизат белка для улучшения вкуса и аромата
- 28** Производство российских ферментированных колбас европейского качества
- 30** Создание качественного продукта
- 32** BioBond – новые технологии. Снижаем себестоимость колбас

УПАКОВКА

- 23** Алюминиевые контейнеры Smoothwalls для упаковки полуфабрикатов
- 24** Новые направления экспертизы качества упаковки
- 38** Новинки фиброузных оболочек компании «ВискоТипак»

ОБОРУДОВАНИЕ

- 34** MULTIFRESH™ – комплексное решение для идеальных вакуумных скин-упаковок
- 44** Поговорим об автоматизации производства в Америке

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 36** О продлении срока годности мясных полуфабрикатов

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

- 40** Отношения производителей с сетевыми операторами в условиях импортозамещения

ТЕХНОЛОГИЯ

- 46** Технологические методы для обеспечения длительного хранения колбас

СОБЫТИЕ

- 50** Национальный Союз свиноводов – опыт работы
- 58** Прагматичный подход к качеству и безопасности
- 60** Годовое собрание Национального союза свиноводов
- 62** Сразимся во имя истины: ССП или Матрица «Оргпрома»?

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

- 55** Дезсредства «Биопаг» для гигиенической безопасности на мясоперерабатывающих предприятиях
- 56** О возможностях использования электрообработанных водных растворов в АПК


24

Новые направления экспертизы качества упаковки


40

Отношения производителей с сетевыми операторами в условиях импортозамещения