

ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЕ ВОЗДУХА И ПОВЕРХНОСТЕЙ

ЛИТА

www.lit-uv.com



СВЕТОЛИТ 600

Передвижной открытый облучатель

- Мощность бактерицидного потока **600 Вт**

Время работы установки (мин.) для достижения бактерицидной эффективности по S.aureus, E.coli*

Площадь помещения, м ² (при высоте потолков 3 м)	Бактерицидная эффективность 99 %
100	3
200	5
300	8

* Время обработки по КМАФАНМ необходимо увеличить минимум в 3-4 раза.



АЭРОЛИТ 1000

Передвижной высокомогущный рециркулятор

- Мощность бактерицидного потока **320 Вт**
- Температура эксплуатации оборудования **от +1°C**
- Рассчитан на непрерывную работу в помещении в течение всего рабочего времени в присутствии людей

Бактерицидная эффективность (J_{60}) работы по различным видам микроорганизмов

Микроорганизм	Режим работы			
	500 м ³ /ч		1000 м ³ /ч	
	1	2	3	4
КМАФАНМ / ОМЧ	99%	99,9%	90%	95%
Кишечная палочка	99,9%	99,9%	99,9%	99,9%
Золотистый стафилококк	99,9%	99,9%	99,9%	99,9%





Оборудование для глубокой переработки



Вы можете создавать аппетитные продукты любых форм и размеров, чтобы повысить конкурентоспособность на рынке.

Оборудование для формования – GEA MultiFormer

- Универсальные машины для формования и точного порционирования по весу полуфабрикатов из следующих продуктов: мясо, птица, овощи
- Стабильно высокое качество конечного продукта
- Сохранение структуры продукта
- Точное порционирование с минимальным количеством отходов
- Быстрый и легкий процесс переналадки

105094 г. Москва, ул. Семеновский вал, д.6, стр.1
Тел.: +7 (495) 787 20 20, sales.russia@gea.com



Уважаемые читатели!



Рынок колбасных изделий остается одним из крупнейших и динамичных рынков продовольственных товаров. Для него характерен высокий уровень конкуренции, причем в этой области работают и небольшие частные производства, и крупные производители с громкими именами, ассортимент продукции которых зачастую превышает 300 единиц. С тем, какими новинками колбас удивили и порадовали отечественные производители своих покупателей в 2018 г., знакомит обзор Н.Г. Машенцевой.

Фактически все российские семьи хотя бы один раз в год покупают тот или иной вид паштета, колбасного или сосисочного изделия. Однако на протяжении последних лет розничный рынок мясной гастрономии сокращается. Как продавать и стимулировать спрос, когда в рознице стали покупать реже и меньше, читайте в статье Анастасии Джафаровой. По мнению В.Б. Бокаревой и К.Ю. Глушенкова, одними из важных инструментов, которые помогают производителям колбасных изделий конкурировать на рынке, являются современная качественная упаковка и грамотный брендинг. Производители оборудования и ингредиентов уверены в том, что залог успеха кроется в правильном выборе именно их решений как значимых составляющих процесса производства конкурентоспособной мясной продукции. Их предложения представлены в статьях Гузели Лобановой, Т.Ф. Старовойт с соавторами, Татьяны Шугуровой, Екатерины Тилик.

В условиях жесткой конкуренции производители мясной продукции вынуждены постоянно повышать производительность труда, качество продукции, а также уделять большое внимание безопасности продуктов для потребителей. Своими опытом и советами о том, как на практике осуществить цифровизацию предприятия, организовать прослеживаемость реального состава продукта и параметров технологического процесса на мясоперерабатывающем производстве, как вывести компанию на новый уровень производительности, делятся Игорь Демин и Герман Шальк, А.В. Морозов, А.Н. Поваляев и Л.С. Кузнецова.

Желаем успехов и процветания вашему производству!

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 2 (194), ФЕВРАЛЬ 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

Выпускающий редактор
Елена Беккер-Сверчкова
E-mail: bekker@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 29.01.2019

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:

АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР

- 6** Обзор рынка мясной гастрономии РФ (2018 г.)

УПАКОВКА

- 10** Оболочки для колбасных изделий: виды, тенденции, новинки
44 Отражение тенденций в современном мире упаковки

ОБЗОР НОВИНОК ОТРАСЛИ

- 18** Тенденции и новинки на рынке колбасных изделий

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 23** Использование фосфатных смесей для вареных колбасных изделий
30 Начните готовиться к сезону гриля и барбекю с «Могунцией»!
38 Апельсиновая клетчатка в полуфабрикатах
42 Не мясом единым. 25 лет инновационных решений

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 24** О противоглесневой защите поверхности колбас и мясной продукции

IT- ТЕХНОЛОГИИ

- 28** Как на практике организовать прослеживаемость на мясоперерабатывающем производстве
37 CEO Survival Guide: как успешно выполнить цифровизацию предприятия

ОБОРУДОВАНИЕ

- 32** Время ускоряет свой бег

КАДРОВЫЙ ВОПРОС

- 34** Профессиональный резерв отрасли: где он создается?

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

- 40** Почему я выбрал TWI и что из этого получилось?

НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

- 50** Искусственное мясо: история, производство и современные тенденции

СОБЫТИЕ

- 54** Уметь воспользоваться многолетним опытом на пути к успеху

РАЦИОНАЛЬНАЯ ПЕРЕРАБОТКА

- 59** Биотехнологические и химические методы переработки побочного мясного сырья для производства кормовой продукции

ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

- 62** Экспорт продукции АПК: ресурсы и возможности достижения целевых показателей проекта



18

Тенденции и новинки на рынке колбасных изделий



23

Использование фосфатных смесей для вареных колбасных изделий