

## Уважаемые читатели!



За последние 5 лет объем производства мяса птицы вырос на 36 % и достиг максимальных отметок – около 5 млн т в убойном весе. Ощутимому приросту объема производства во многом способствовало сокращение импортных поставок, причем это касается не только продуктов из мяса птицы. Можно сказать, что российские птицеперерабатывающие предприятия теперь конкурируют между собой и вынуждены соревноваться за место на полке торговых сетей, соблюдая принятые на мировом рынке нормы качества и безопасности. О том, какую роль в этих условиях играет правильный выбор упаковки, рассказывает М.В. Суханов.

Мясо и субпродукты птицы как продукция высокого риска контаминации постоянно находятся под пристальным вниманием исследователей, занимающихся вопросами безопасности и формирования качественных характеристик пищевого сырья и продуктов. В статье А.И. Жаринова с соавторами рассмотрены вероятные причины появления специфического цвета у мяса бройлера, выявлены факторы рисков и сформулированы рекомендации по их предупреждению в промышленных условиях.

В России наблюдается подъем производства не только птицы, но и мясных полуфабрикатов – потребители ценят их за доступность и удобство приготовления. Так, в 2018 г. в стране было произведено около 3,3 млн т полуфабрикатов мясных (мясосодержащих), что на 5,7 % превысило объем производства предыдущего года. Значимую роль в обеспечении сохранности показателей качества и безопасности мясных полуфабрикатов в процессе хранения, реализации и их последующем комфортном использовании потребителями играет упаковка. В статье Веры Бокаревой рассмотрены основные виды современной упаковки для полуфабрикатов.

Явление фальсификации мясной продукции приобрело в последние десятилетия особо крупные масштабы. Наибольшую тревогу вызывает быстрое распространение в мире так называемого «пиратского производства», когда под торговым знаком хорошо известных своим качеством фирм на рынок выбрасывается низкосортная продукция «теневых» производителей. А.В. Ковалёнок с соавторами пытаются разобраться в том, что представляет собой фальсифицированная продукция, выявляют причины ее возникновения и предлагают комплекс мер, позволяющих исключить из оборота продукцию, которая считается фальсифицированной.

Статьи Ю.А. Кузлякиной, Б.С. Бабакина и их коллег затрагивают одну из актуальных для мясной отрасли тем – экологической безопасности.

В настоящем номере мы заканчиваем обзор прошедших в I квартале 2019 г. значимых для отрасли выставок и конференций, подробно освещая их в рубрике «Событие».

Читайте наш журнал и будьте в курсе всех новостей!

*Всегда ваши «Мясные технологии»*

## МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал  
№ 5 (197), МАЙ 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», 2019

Отпечатано в типографии  
ООО «ФОРМАТ»

Тираж 4000 экз.  
Подписано в печать 23.04.2019

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:

### СТАНДАРТИЗАЦИЯ

- 6** Законодательное регулирование экологической безопасности в мясной отрасли

### ТЕХНОЛОГИЯ

- 14** К вопросу контаминации мяса птицы бактериями *Serratia Marcescens*  
**40** Кошерное мясо: от истории к современности

### УПАКОВКА

- 18** Упаковочные решения для мяса птицы  
**22** Современная упаковка для мясных полуфабрикатов

### ОБОРУДОВАНИЕ

- 29** Пресс SP280R – новый эталон в переработке животного сырья

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 30** Инновационные технологии сырокопченых колбас и мясных продуктов от «Могунции»

### ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДА

- 32** О холодильно-технологических процессах при перемещении мяса на предприятиях  
**44** Современные экологически безопасные хладагенты для предприятий АПК

### БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 35** Борьба с фальсифицированной продукцией сегодня – лечение болезни, а не ее причины

### СОБЫТИЕ

- 48** Эпоха Рогова – память поколений  
**53** Выставка «МиМ»: инновации мясной отрасли  
**56** 22-я Международная выставка пищевых ингредиентов Ingredients Russia  
**62** РЭЦ принял решение поддержать участников «Агропродмаша 2019»



22

Современная упаковка  
для мясных полуфабрикатов



30

Инновационные технологии сырокопченых колбас  
и мясных продуктов от «Могунции»



40

Кошерное мясо: от истории к современности