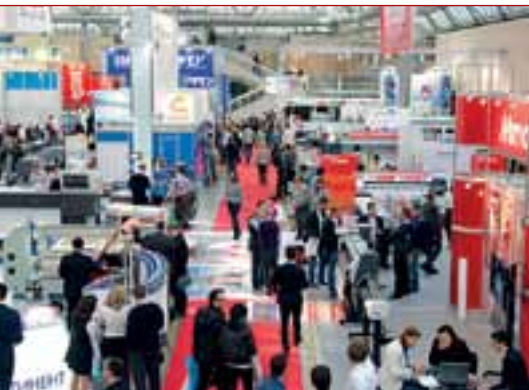


## Уважаемые читатели!



Выставки являются признанной стартовой площадкой для вывода на рынок новой продукции. Постановка вопроса об участии фирмы в работе выставки уже сама по себе свидетельствует о достижении этой фирмой определенного уровня в некоей сфере деятельности. Выставка является местом демонстрации передового опыта, использования новейших достижений науки и техники, поэтому она вряд ли может быть полезна предприятию, выпускающему морально устаревшую продукцию невысокого качества.

Существует много способов получения информации о продукте, но только выставка позволяет вам легко и эффективно проверить, насколько предлагаемый продукт соответствует вашим требованиям. Ведь только там вы можете изучить продукт сами, задать вопросы его производителям, проверить и сравнить его характеристики.

С 10 по 14 октября 2016 г. в г. Москве, в ЦВК «Экспоцентр», пройдет 20-я Международная выставка «Оборудование, машины и ингредиенты для пищевой и перерабатывающей промышленности» – «Агропродмаш-2016», ставшая главной площадкой для демонстрации современных технологий индустрии продовольствия в России. Тематические салоны «Агропродмаша», посвященные мясопереработке, на протяжении многих лет являются доминантой выставки.

На страницах данного номера журнала, посвященного предстоящей выставке «Агропродмаш», мы рассказываем как об участниках выставки, так и о продукции, которую они представляют на российском рынке. Вы сможете ознакомиться с новинками оборудования («Реттенмайер Рус», «Антес», «Мультивак», «Флоттег», HUBER), ингредиентов (CHIMAB, «ТРУМФ Пищевые Технологии», «ТЕКСПРО», MANE, «Регион передовых технологий», «Реттенмайер Рус», «Союзснаб», «Джорджия»), упаковочных решений (Силд Эйр, «Спектропласт»), а также достижениями в области IT-технологий («ИСИТ», «ЦСБ-Систем», «Абсолют софт»), санитарии и гигиены (Vikan, «РАБОС Интернешнл»). Публикации этого выпуска помогут вам сделать грамотный выбор всего необходимого для вашего предприятия. Конечно, столь масштабное для мясоперерабатывающей отрасли событие, как «Агропродмаш», невозможно осветить на страницах одного выпуска. В следующих номерах мы подготовим для вас информацию о технических и технологических новинках, инновационных разработках и решениях, представленных ведущими производителями оборудования, пищевых добавок, вспомогательных средств, оболочек, средств гигиены и др.

Не отставать от новейших достижений мясной промышленности и современных тенденций рынка, быть в курсе новых идей и практических разработок вам поможет подписка на наш журнал. Присоединяйтесь к многочисленной аудитории наших читателей и будьте успешными!

*Всегда ваши «Мясные технологии»*

## МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал  
№ 9 (165), СЕНТЯБРЬ 2016

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

**Учредитель**  
ООО «Отраслевые ведомости»

**Издатель**  
ООО «Концепция связи XXI век»

### 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,  
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**  
ООО «ИДЕЯ-М»

**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.: (495) 787-38-73  
E-mail: alfirmov@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.:** 8 (499) 267-40-10/15

© ООО «Отраслевые ведомости», 2016

Отпечатано в типографии  
ООО «С-Принт»

Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 30.08.2016

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:

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 6** Увеличим срок годности мясопродуктов без ущерба для качества и безопасности
- 12** Пищевые волокна и их производные в пищевой промышленности
- 20** Улучшаем технологичность с натуральными ингредиентами от «Джорджии»
- 28** «Скаймикс 250» – новое качество инъектирования
- 32** Чешские паштеты к праздничному столу
- 54** «Консервант натуральный AiBi 1.01». Результаты испытаний
- 72** Аспекты программы WELLNESS от компании «ТЭКСПРО»
- 74** Натуральные специи и экстракты – что лучше?

### ИТ-ТЕХНОЛОГИЯ

- 8** Российская свинина премиум-класса для отечественного потребителя
- 22** Автоматизация на всех этапах производства
- 66** Автоматизация учета специй на мясоперерабатывающем предприятии

### ОБОРУДОВАНИЕ

- 14** Полуфабрикаты Fresco Foods: и вкусно, и красиво!
- 42** Лидер в области оборудования для термообработки и копчения
- 59** Комплексные решения HUBER для очистки сточных вод в мясной промышленности

### САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

- 17** Гигиеничность конструкции щеточных изделий в пищевой промышленности
- 50** Эффективная очистка коптильных камер

### ТЕРМООБРАБОТКА

- 24** Шена для копчения Räuchergold® – высококачественная современная технологичная система

### УПАКОВКА

- 26** Продление сроков хранения мяса после вскрытия упаковки
- 30** Материалы для запекания Cryovac® OvenEase® – упаковка будущего
- 33** Тенденции развития упаковки с эффектом копчения
- 82** Модификации в структуре белковой колбасной оболочки под действием противогрибковых препаратов



### НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

- 36** Использование математического моделирования для прогнозирования цвета комбинированных колбас
- 85** Использование биомодифицированного коагеносодержащего сырья в технологии продуктов из свинины

### ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЗАЛ

- 45** Новый Flottweg Tricanter® Z3E

### КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

- 46** Использование мультисенсорных систем для определения фальсификации продовольственных товаров
- 76** Разработка программ производственного контроля в соответствии с принципами ХАССП

### ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

- 60** Программы поддержки экспорта агропродовольственной продукции: зарубежный и российский опыт

### ОСОБОЕ МНЕНИЕ

- 69** К вопросу о ГОСТе на пищевую кровь и продукты ее переработки

### СОБЫТИЕ

- 80** Технологический центр Stern-Technology Center сегодня