

Уважаемые читатели!



За последние годы рыночная среда, в которой функционируют российские предприятия, радикально изменилась – на первый план выходят вопросы повышения результативности деятельности. В целях повышения эффективности выращивания, переработки скота, птицы и производства мясопродуктов ученые и производители направляют свои усилия на создание рациональных схем первичной переработки, усовершенствование технологических процессов, разработку новых мясных продуктов, в том числе для детского, лечебного и диетического питания. Из статьи М.И. Селионовой и О.В. Сычёвой можно позаимствовать австралийский опыт организации производства и переработки баранины от выращивания животных до реализации готового продукта. В статье М.А. Аслановой и А.С. Дыдыкина представлен широкий ассортимент продуктов геродиетического питания, в частности мясных продуктов с пониженным содержанием жира.

Особое внимание уделяется вопросам безотходной переработки животного сырья – субпродуктов, крови, кишечного, жирового, кожевенного. М.Л. Файвишевский рассказывает, как использование экструзии позволяет кардинально изменить технологию переработки непищевого мясного сырья в целях производства кормовых продуктов.

На рынке мясного сырья происходят значительные изменения. В частности, изменяется его структура – свинина, которая вытеснила говядину, становится все более популярной. Курица и другие сорта птицы, доля которых на рынке еще десятилетие назад была незначительной, сегодня широко востребованы. Тематика выращивания и переработки птицы всесторонне обсуждалась в рамках Международной выставки «Мясная промышленность. Куриный Король. Индустрия холода для АПК / VIV Russia 2017» и 3-го Международного саммита «Аграрная политика России. Настоящее и будущее». Об итогах этих мероприятий можно прочитать в нашем репортаже.

В продолжение «птичьей» темы Питер Газдински поделится опытом профилактики заболеваний индейки на промышленных фермах. По мнению А.И. Жаринова и его соавторов, современные принципы технологического использования мяса птицы механической обвалки являются реальным примером безотходной переработки животного сырья на пищевые цели. Надеемся, что подготовленный авторами обзорно-аналитический материал позволит работникам отрасли обоснованно выбрать рациональные способы его применения при производстве мясных изделий.

Предприятия мясной промышленности постоянно оснащаются современным оборудованием, поточными механизированными линиями. О новых возможностях термоформовочной упаковки вы сможете узнать, прочитав статью Ольги Ступниковой.

Закономерно, что предприятия – участники пищевого рынка хотят сегодня не только достойно конкурировать на внутреннем рынке страны, но и выходить со своей продукцией за рубеж. О том, как выпускать продукцию в соответствии с требованиями мировых стандартов и как IT-технологии могут помочь в освоении новых пространств, рассказывает генеральный директор компании «ИСИТ» А.Н. Поваляев.

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 7 (175), ИЮЛЬ 2017

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,
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 «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: alfimov@viniti.ru
www.informnauka.com

Адрес редакции

105065, 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», 2017

Отпечатано в типографии
ООО «Бизнес-Ивент»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 04.07.2017

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:

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 6** Системы «ИСИТ» позволяют держать «мясные» проекты под контролем

ОБОРУДОВАНИЕ

- 9** Особенности конструкции/оборудования птичников для индейки
- 12** «Всевидящее око» металлодетектора: внимание к мелочам
- 19** Новые возможности в мире термоформовочной упаковки

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

- 14** Мясо птицы механической обвалки: особенности состава, свойств и технологического использования
- 25** Производство и переработка баранины. Опыт Австралии

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 20** Канцерогены в копченых колбасных изделиях: с какими оболочками их меньше?
- 40** Профилактика заболеваний индейки на промышленных фермах

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА

- 22** Специализированные продукты для геродиетического питания

ЭКОНОМИКА

- 28** Оптимизация системы внутреннего финансирования в интегрированной структуре
- 48** Механизмы роста аграрной экономики: стимулы и ограничения

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

- 33** Химия запаха мясных продуктов

НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

- 36** Использование фитокомпонентов для сохранения потребительских свойств мясных продуктов

ТЕХНОЛОГИЯ

- 42** Современные методы производства пищевых и кормовых мясных продуктов

ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ

- 45** Колбасы: из истории создания и совершенствования

СОБЫТИЕ

- 52** VIV Russia 2017: инновационные технологии для АПК
- 60** Конструктивный диалог ведущих производителей свинины

