

Уважаемые читатели!



Вы держите в руках первый номер журнала «Мясные технологии» за 2016 г. Коллектив редакции рад приветствовать своих постоянных читателей и тех, кто только присоединился к нам в наступившем году! Новогодние каникулы уже позади, и, придя на работу после новогодних праздников, мы в очередной раз начинаем в январе новую жизнь, ставим перед собой важные цели, строим грандиозные планы для нашего бизнеса, предприятия или компании!

В этом году мы запланировали целый ряд публикаций, которые могут помочь вам в организации производства в сегодняшних непростых условиях. Мы обязательно будем информировать вас, наши дорогие читатели, обо всех новинках и открытиях, освещать все значимые для отрасли события, знакомить вас с мнением авторитетных и компетентных лиц в области мясопереработки.

И уже в этом номере директор АО «Птицефабрика Калужская» Л.Г. Кизило рассказывает о том, каким он видит будущее птицеперерабатывающей отрасли, что можно предпринять, чтобы даже в кризис добиваться роста показателей. С историей создания, этапами развития и планами на будущее компании «Регион Передовых Технологий», входящей в первую двадцатку российских предприятий, производящих и реализующих функциональные смеси, знакомит директор по развитию И.В. Коровкина.

Необходимость всестороннего комплексного контроля качества мясного сырья и мясных продуктов ни у кого не вызывает сомнений.

Об особенностях организации системы контроля качества на мясоперерабатывающих предприятиях мы побеседовали с коммерческим директором ООО «ОС-Технолоджи» Дмитрием Дунаевским.

В статье О.А. Кузнецовой с соавторами отражен подход к разработке и внедрению систем управления качеством и обеспечения безопасности продукции на основе принципов HACCP.

Чтобы располагать точными сведениями о том, сколько, когда и почему, на предприятиях все шире внедряют автоматизированные системы контроля и управления производством. Компания «ИСИТ» предлагает программное обеспечение для всех участков мясокомбината – от приема сырья до отгрузки готовой продукции.

Из статьи специалистов компании METTLER TOLEDO вы узнаете о требованиях, которые должны соблюдаться при проектировании систем динамического взвешивания, металлодетекторов, систем рентгеновского и визуального контроля, а из материала компании ISHIDA – о системе рентгеновского контроля, которая способна определять наличие костного остатка в курином филе. В этом тематическом выпуске собраны публикации об имеющихся системах, методах и принципах контроля, которые, возможно, помогут вам в выборе.

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 1 (157), ЯНВАРЬ 2016

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

Учредитель
ЗАО «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,
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

ИП А.Х. Шнайдер
Ответственный секретарь
Елена Розанова

Реклама
Прямая линия: (499) 265-50-35
Руководитель группы продаж
Наталья Ельцова
E-mail: eltsova@vedomost.ru

Менеджер
Наталья Румянцева
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», 2016

Отпечатано в типографии
ООО «Принт Сервис»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 29.12.2015

В журнале использованы
фото www.depositphotos.com
Для обложки использованы фото
ООО «ЦСБ-Систем»

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:

ДАТА

6 | Чествуем юбиляров

КОМПАНИЯ ГОДА

8 | Из кризиса можно выйти победителем
10 | Полигон передовых технологий

IT-ТЕХНОЛОГИИ

14 | Прослеживаемость процессов обеспечит конкурентоспособность
28 | Решение, выгодное для всех

МАРКИРОВКА

16 | Современные тенденции этикетирования пищевых продуктов

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

20 | Система рентгеновского контроля для выявления костного остатка в филе
23 | Выбор поставщика – это выбор репутации
32 | Оборудование поможет соответствовать требованиям международных пищевых стандартов

СЕРТИФИКАЦИЯ

24 | Внедрение системы ХАССП – основа эффективной работы предприятия

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

30 | Требования санитарии при проектировании оборудования для мясной и птицеперерабатывающей промышленности

НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

34 | Шприцовочный рассол для реструктурированного мясопродукта

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ

39 | Функциональный паштет для питания детей, страдающих гастритом
46 | Мясные рубленые полуфабрикаты, обогащенные йодированными пищевыми волокнами

УПАКОВКА

42 | Инновационные решения для упаковки мясных продуктов

СОБЫТИЕ

49 | Импортзамещение как первый этап создания экспортного потенциала
56 | В столице выбрали «Мясной продукт года»

ПУБЛИКАЦИИ

58 | Перечень публикаций в журнале «Мясные технологии» за 2015 г.



Из кризиса можно выйти победителем



Система рентгеновского контроля для выявления костного остатка в филе