

Уважаемые читатели!



Колбаса является одним из тех продуктов, которые употребляют как в повседневной жизни, так и в праздники. Кто-то ест на завтрак яичницу с колбасой, кто-то предпочитает перекусить бутербродом с колбасой на работе. Ну а на праздничный стол обязательно ставится мясная нарезка с несколькими сортами колбасы. Рынок колбасных изделий отличается разнообразием. Число представленных на рынке марок и разновидностей увеличивается – вареная и копченая, жирная и диетическая, вяленая и копченая колбаса остается популярным продуктом, который постоянно покупают.

В течение последних нескольких лет российский рынок колбас и мясных деликатесов относительно импорта стабильно рос. Однако эмбарго на поставки мясных изделий из ряда стран сократило ассортимент. Ухудшение благосостояния населения, рост цен на сырье и его дефицит, усиление конкуренции на фоне эмбарго отразились на состоянии всей отрасли. Производители были вынуждены поднять отпускные цены на свою продукцию, что еще больше переориентировало потребителя в сторону продукции низкого ценового сегмента. Но какие бы санкции ни корректировали нашу жизнь, есть продукты, от которых люди не откажутся никогда.

В настоящее время производство колбасы представляет собой современный высокотехнологичный процесс, основанный на передовых разработках гигиены питания, технологической науки и кулинарии. Для изготовления колбасных изделий требуется специальное оборудование. Развитие технологий изготовления колбасных и сосисочных оболочек учитывает все новейшие открытия в области упаковки. Экспериментальные отделы мясокомбинатов заняты разработкой новых видов продукции.

В настоящем тематическом выпуске вы сможете узнать о том, как избежать определенных сложностей при производстве колбас. Так, в статье К.М. Ефимова и его соавторов приведены новые сведения об инновационной комплексной технологии снижения потерь при производстве, хранении и реализации колбасных изделий. Оценка уровня профессионального риска на рабочих местах колбасного производства представлена в статье В.В. Персиянова и Л.Л. Никифорова.

А.Н. Поваляев рассказывает о системе ISIT::Meat & ISIT::Manufacture («Мясосырье и Производство»), внедрение которой на производстве обеспечивает прослеживаемость движения продукта в течение всего технологического процесса, анализ ситуации и управление потерями, возникающими на различных этапах, а также контроль соблюдения требуемых технологических характеристик. Тема автоматизации колбасного производства продолжится в статье М.А. Никитиной и А.Н. Захарова, в которой представлена компьютерная система, позволяющая производить расчет пищевой, биологической, энергетической ценности пищевых продуктов; качественных показателей белкового компонента.

Условия рыночной экономики требуют получения готового продукта высокого качества, конкурентоспособного на рынке. И задача нашего издания – помочь производителям в этом.

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 11 (167), НОЯБРЬ 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: nvuy@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 26.10.2016

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:

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 6** Новые возможности по борьбе с плесенью и кишечной палочкой при производстве колбас
- 16** Природные консервирующие добавки для колбасных изделий

ОХРАНА ТРУДА

- 12** Оценки уровня профессионального риска на рабочих местах колбасного производства

УПАКОВКА

- 18** Производство – упаковка – качество: взаимосвязь процессов

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 21** IT-решения в оценке качества белка
- 24** Об автоматизации и технологиях подумаем мы

РАЦИОНАЛЬНАЯ ПЕРЕРАБОТКА

- 26** Нетрадиционные технологии переработки и использования пищевой крови убойных животных

СТАНДАРТИЗАЦИЯ

- 30** Последние изменения в области стандартизации в мясной промышленности
- 44** Меры контроля источников опасностей в международных стандартах: ОПГУ, ПГУ, ККТ

ОЧИСТНЫЕ СООРУЖЕНИЯ

- 34** Новые возможности в механической очистке сточных вод
- 52** Пищевая безопасность при отводе производственных стоков

НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

- 36** Использование ферментированной эластической ткани, обогащенной кальцием, в составе мясопродуктов
- 48** Инновационные мясные рубленые полуфабрикаты иммуномодулирующей направленности

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЗАЛ

- 40** REICH AIRMASTER® UKQ 5000 BE (Snack STAR)

СОБЫТИЕ

- 42** ГК «СОЮЗСНАБ» на «Агропродмаше-2016»: стильный стенд, интересные мероприятия и виртуозная работа специалистов
- 61** WorldFood Moscow – 2016: 25 лет успешной работы

ПАТЕНТЫ

- 47** Патентная информация

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 54** Перспективы и тенденции развития сегмента современного рынка пищевых ингредиентов и добавок

ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

- 58** Новые технологии для реализации научно-технической политики АПК России



12

Оценки уровня профессионального риска на рабочих местах колбасного производства



34

Новые возможности в механической очистке сточных вод