

Уважаемые читатели!



Выбирая объекты для капитальных вложений, производители часто пытаются сэкономить на некоторых статьях расходов, фокусируясь главным образом на приобретении нового оборудования. Если применить к расчетам более детализированный подход, можно увидеть всеобъемлющую картину, позволяющую найти не только статьи возрастающих расходов, но также и потенциал для экономии издержек. Подробнее об этом читайте в статье Маргариты Акмановой.

ERP-система – это центральная система управления предприятием. В связи с развитием цифровизации значение ERP-системы в будущем будет расти, поэтому предприятиям пищевой промышленности необходимо уделить должное внимание выбору решения и учесть некоторые важные критерии. А какие критерии действительно важны, вы сможете узнать, прочитав статью Германа Шалька и Игоря Дёмина.

В настоящее время внедрение новых технологий не является приоритетным для многих российских производителей продуктов питания. Особенно для мелких и средних компаний: некоторые из них в настоящий момент в буквальном смысле сводят концы с концами. Однако предприятия, решившиеся на внедрение MES, нисколько не жалеют об этом шаге. Александр Андросов в своей статье рассказывает о MES-системе, позволяющей осуществлять прослеживаемость мясного производства в режиме реального времени благодаря контролю движения продукта на всех этапах его производства.

От простых машин – к роботам с визуальным контролем! Внедрение автоматизированного оборудования позволяет ускорить работу линий по разделке мяса, одновременно с этим повышая безопасность работников и сохранность продуктов. Олег Карпов поделится информацией, доказывающей, что автоматизация – это путь к быстрой и безопасной разделке мяса.

Прошедший 2020 г. усилил внимание потребителей к более здоровой еде, большему разнообразию вкусов и покупкам по доступной цене. Перейдя «на удаленку», мы стали больше времени проводить за компьютером. Работая из дома, начали ценить каждую свободную минуту, что привело к усилению тренда экономии времени. Перечисленные направления продолжают быть актуальными.

В статьях М.В. Костылева, С.А. Митиной, Н.В. Костюра, объединенных рубрикой «Здоровое питание», рассказывается о новых предложениях компаний для производства мясной продукции, разработанных с учетом современных требований наших покупателей.

Читайте наш журнал и будьте успешными!

Всегда ваши, «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 3 (219), МАРТ 2021

Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС77-76194 от 08.07.2019
ISSN 2308–2941

Учредитель

ООО Издательский дом
«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. Серёгин,
Г. В. Семёнов,
А. В. Устинова,
Н. Г. Машенцева

Главный редактор

Ирина Глазкова, канд. техн. наук
E-mail: nvy@vedomost.ru

Дизайн и верстка

Сергей Хлудов

Реклама

Тел.: 8 (499) 267-40-10/15
E-mail: reklama@vedomost.ru

Менеджер

Наталья Румянцева

Подписка в редакции

Тел.: 8-800-200-111-2 (бесплатный)
E-mail: podpiska@vedomost.ru

Подписка по каталогу

ФГУП «Почта России» – ПЭ045

Подписка за рубежом и в СНГ

в ООО «Информнаука»
Тел.: 8 (495) 787-38-73
E-mail: alfimov@viniti.ru
www.informnauka.com

Адрес редакции

105066, 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
© ООО Издательский дом
«Отраслевые ведомости», 2021
Отпечатано в типографии
ООО «ЛАБ ИВЕНТ»

Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 26.02.2021

В журнале использованы фото
www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. 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

- 8** Восемь требований к ERP-системе для пищевой промышленности
- 10** Эффективное управление производственными и сырьевыми ресурсами

АВТОМАТИЗАЦИЯ

- 12** Стоимость производственных мощностей: дополнительные вложения, которые окупаются

ОБОРУДОВАНИЕ

- 14** Магнитные свойства крепежа из нержавеющей стали: миф или реальность?

ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДА

- 16** Криогенные технологии приготовления фарша

ОБЗОР ОБОРУДОВАНИЯ

- 18** Автоматизация как путь к быстрой и безопасной разделке мяса

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 23** Сырокопченые колбасные изделия от Hydrosol
- 24** Полезные специи и пряности для здорового питания
- 28** Умный потребитель выбирает удобство и универсальность
- 36** Новому сезону гриль – вкусы мира!
- 38** Проблема не в соли, а в ее количестве
- 43** Комплексные пищевые смеси для мясных изделий

ИНТЕРВЬЮ

- 26** Будущее зависит от того, что вы делаете сегодня

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ОБЗОР

- 30** Пищевые добавки и ингредиенты: особенности использования в технологии мясных продуктов

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 40** Как подготовиться к кризисной ситуации

ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ

- 44** Автоматы для упаковки некоторых видов продуктов из побочного мясного сырья

СОБЫТИЕ

- 48** Что представит «Продэкспо» ретейлу и HoReCa в 2021 году?
- 50** Подводим итоги Первого национального конкурса региональных брендов продуктов питания «Вкусы России»

**28**

Умный потребитель выбирает удобство и универсальность

**36**

Новому сезону гриль – вкусы мира!