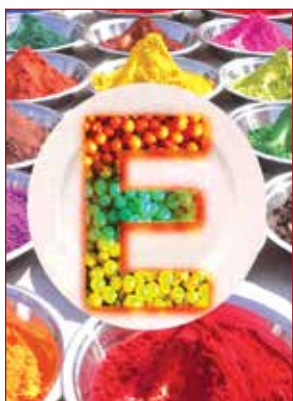


Уважаемые читатели!



Словосочетание «натуральный продукт» становится все более значимым для покупателей. В последние годы россияне все чаще выбирают натуральные полуфабрикаты вместо колбас, деликатесов и рубленых полуфабрикатов. Многие потребители мясных изделий считают себя экспертами в области пищевых добавок, поэтому внимательно изучают этикетки. Естественно, видя длинный перечень входящих в состав продукта пищевых добавок с индексом Е, покупатели задумываются о том, насколько безопасен такой продукт. Современные направления исследований по созданию продуктов питания без «Е» во многом предопределяются маркетинговыми целями и отношением к добавкам потребителей, которые плохо информированы в вопросах законодательства и не знакомы с научными основами безопасного применения пищевых добавок. В статье Е.К. Туниевой обосновано, что основная цель использования пищевых добавок – повышение качества и безопасности продукции.

Применение пищевых и биологически активных добавок, физиологически функциональных компонентов является одним из важнейших факторов современного производства пищевых продуктов заданного состава, аромата, вкуса, текстуры и качества в течение всего срока годности, условием интенсификации переработки пищевого сырья, совершенствования технологий, расширения ассортимента.

Среди категорий продуктов, в производстве которых не обойтись без пищевых добавок, – рубленые полуфабрикаты и изделия из теста с начинками. Для данной продукции группа компаний «СОЮЗСНАБ» предлагает линейку смесей специй Del'Ar®, в состав которых входят как собственно специи, так и их экстракты.

В новой серии «ГрильСтар» от «ХОЛКОФ ГмХ» собраны гармоничные сочетания пряностей и трав: эта коллекция вкусов удовлетворит даже самого взыскательного гурмана.

Не так давно закончили свою работу Международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо-2016», крупнейшее в России и Восточной Европе событие продовольственной индустрии, а также 14-я Международная выставка оборудования и технологий для животноводства, молочного и мясного производств. О наиболее интересных новинках, представленных на «Продэкспо», и событиях в рамках деловой программы вы можете узнать в настоящем номере. Но впереди еще одно очень значимое событие для мясной промышленности – Международная выставка IFFA 2016, которая пройдет с 7 по 12 мая 2016 г. Как и всегда, каждое мероприятие IFFA будет отражением тех процессов, которые происходят сегодня в отрасли.

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 4 (160), АПРЕЛЬ 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: nvu@vedomost.ru

Выпускающий редактор

Елена Беккер-Сверчкова
E-mail: bekker@vedomost.ru

Дизайн и верстка
ИП А.Х. Шнайдер

Ответственный секретарь
Елена Розанова

Реклама
Тел.: 8 (499) 267-40-15,
E-mail: podpiskavip@vedomost.ru

Подписка в редакции
Тел.: 8 (499) 277-11-12*111,
8 (499) 267-40-10*144

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

© ЗАО «Отраслевые ведомости», 2016

Отпечатано в типографии
ООО «Принт Сервис»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 30.03.2016

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** Новинки в серии «ГрильСтар» – пряные смеси
- 8** Пищевые ингредиенты как инструмент создания мясной продукции с отличительными признаками
- 12** Новые ароматы для мясоперерабатывающей отрасли
- 14** Смеси специй Del'Ar® для рубленых полуфабрикатов: технологичность, качество, универсальность
- 18** Особенности применения альгинатных комплексов в мясоперерабатывающей промышленности
- 20** Технологический успех. Цена вопроса?

НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

- 16** Влияние соевого лецитина на формирование качества мясных продуктов

РАЦИОНАЛЬНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СЫРЬЯ

- 22** Актуальная задача отрасли

ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

- 27** Использование мяса птицы при производстве печеночного паштета

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 30** Верный путь к Smart Meat Factory с CSB-System
- 32** Инновационные IT-решения для всех этапов мясоперерабатывающей цепочки

УПАКОВОЧНЫЕ РЕШЕНИЯ

- 34** Барьерные свойства новых биомодифицированных оболочек

УПАКОВКА

- 38** Sealed Air повышает ставки в борьбе с кампилобактериями

АМБИЦИОЗНЫЙ ПРОЕКТ

- 40** «Слово мясника»: бренд, которому можно доверять

ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

- 42** Исторические аспекты ценообразования в России
- 50** Сохранение экономического роста мясного скотоводства нуждается в экспортно ориентированной политике

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЗАЛ

Гибридная коптильная камера REICH AIR-MASTER® IC 10000 BHD

БЕРЕЖЛИВОЕ ПРОИЗВОДСТВО

- 53** Пишепром: шаги к бережливости

ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

- 56** Штатный энерговластелин на службе у предприятия

СОБЫТИЕ

- 59** Престижное участие на Международной выставке «Продэкспо-2016»



14

Смеси специй Del'Ar® для рубленых полуфабрикатов: технологичность, качество, универсальность



34

Барьерные свойства новых биомодифицированных оболочек