

Уважаемые читатели!



Сильная конкурентная позиция мясоперерабатывающего завода связана в том числе с использованием информационных технологий. Шаг за шагом российские предприятия, осуществляя цифровую трансформацию, приближаются к безбумажному производству будущего. В статье Германа Шалька и Игоря Дёмина представлен обзор пяти основных направлений деятельности мясоперерабатывающего предприятия, для эффективного контроля которых применимо программное обеспечение CSB-System.

Сергей Наривончик расскажет о том, как предприятию с помощью специально разработанного программного обеспечения перейти на электронный документооборот.

Новые реалии экономики заставляют производства не только оптимизировать внутренние ресурсы, но и обращать особое внимание на качество способов этой оптимизации. Именно поэтому системы оперативного управления производственными процессами вызывают наибольший интерес на современном рынке: эти системы традиционно создают прозрачную, управляемую и контролируемую производственную среду. Среди проектов, реализованных компанией «Призма Пик», множество примеров успешного внедрения автоматизированного учета.

Abi, ведущий в России производитель простых и удобных в приготовлении продуктов питания из мяса, совершенствует систему экспресс-анализа мясного сырья. О том, как быстро получить высокоточный результат по показателям безопасности мяса и готовой продукции, вы узнаете из статьи Анжелики Ларионовой.

Среди основных направлений государственной политики в области здорового питания находится разработка высококачественных и безопасных пищевых продуктов, для реализации которых необходимы повышение эффективности использования сырьевых ресурсов, сокращение потерь и совершенствование ассортимента выпускаемой продукции, в том числе для людей старшего поколения, детей, спортсменов, а также представителей разных социальных групп. Н.В. Галочкина и В.И. Дубровская, А.С. Дыдыкин и соавторы, Ю.В. Фролова и соавторы, а также В.А. Дацко, статьи которых мы объединили в номере под тематической рубрикой «Здоровое питание», поделятся новыми данными о рецептурном составе и особенностях технологии продуктов целевого назначения.

Читайте наш журнал и будьте здоровыми и успешными!

Всегда ваши, «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 8 (212), АВГУСТ 2020

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: nvty@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: alfirmov@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», 2020
Отпечатано в типографии
ООО «ФОРМАТ»

Тираж 4000 экз.

Подписано в печать 30.07.2020

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

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

- 8** Abi совершенствует систему
экспресс-анализа мясного сырья
- 37** ЧХП, или Что хочет покупатель?

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 12** Цифровое производство колбасных изделий
- 17** MES-системы помогут настроить
и оптимизировать производственную
деятельность

АВТОМАТИЗАЦИЯ

- 14** Применение специализированного
программного обеспечения при внедрении
и поддержании систем менеджмента

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 20** Сохранить свежесть и увеличить срок годности
мясных продуктов
- 26** Заботимся о здоровье подрастающего поколения
- 34** Как сохранить качество и получить выгоду
- 38** Свежие идеи для здорового питания
- 41** Компаунды Hydrosol для сохранения свежести
и продления срока годности мясных изделий

УПАКОВКА

- 24** Развитие сегмента нарезки и инструменты
для его реализации

НАУКА ПРОИЗВОДСТВУ

- 30** Медико-биологические требования
к пищевым продуктам для профилактики
злокачественных новообразований
- 44** Практика применения олеогелей
в технологии колбасных изделий

СТАНДАРТИЗАЦИЯ

- 48** Документированные процедуры ХАССП:
простыми словами о сложном

РАЦИОНАЛЬНАЯ ПЕРЕРАБОТКА

- 52** Особенности производства влажных
животных кормов



17

MES-системы помогут настроить и оптимизировать
производственную деятельность



26

Заботимся о здоровье
подрастающего поколения