

Уважаемые читатели!



Все основные технологические показатели мяса как сырья для дальнейшей переработки закладываются на этапе первичной переработки. От качества выполненного убоя и первичной переработки скота и птицы напрямую зависит качество готовых мясных продуктов и полуфабрикатов.

Стандартизация продуктов убоя является одним из важнейших условий правильной организации торговли в рамках Таможенного союза. Использование единых стандартов на скот и полученное мясо, максимально гармонизированных с международными требованиями, позволяет правильно оценивать качество продукции, производить расчеты между поставщиком и потребителем, обеспечивать прозрачность и прослеживаемость. Статья И.В. Козырева и Т.М. Миттельштейна посвящена новым межгосударственным стандартам «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» и «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия».

В статье А.Н. Поваляева представлено IT-решение «ИСИТ:Бойня». Это – комплексное прикладное решение, охватывающее основные контуры управления и учета на предприятиях мясной промышленности, занимающихся первичной переработкой скота. При его создании учтены требования отраслевых стандартов, нормативных документов к технологии мясопереработки и оценке качества сырья.

Очень важно не только произвести качественное мясо и продукты из него, но и выгодно их реализовать. Высокая конкуренция в этом виде бизнеса является одним из самых главных рисков. Надо продумать стратегию ценообразования, при которой вы сможете выйти на достойный уровень окупаемости и привлечь клиентов. Рынок мяса и мясных продуктов, несмотря на вызванное объективными причинами замедление развития, меняется как в количественном плане (уходят слабые игроки и появляются новые), так и в плане ассортиментных характеристик. Направления этого развития определяются в первую очередь потребительскими предпочтениями, изучению которых было посвящено интернет-исследование, проведенное порталом продуктов питания «Гудсмастрикс». О его результатах можно узнать из статьи Михаила Кисина.

Роман Калинин знакомит с ключевыми составляющими успеха при запуске новинки на мясоперерабатывающем предприятии, уделяя особое внимание процессу создания нового продукта, начиная с разработки его рецептуры и заканчивая его упаковкой.

Успехов вашему бизнесу! Оставайтесь с нами.

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 4 (172), АПРЕЛЬ 2017

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,
Н. Г. Машенцева

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
ООО «ИДЕЯ-М»

Ответственный секретарь
Елена Розанова

Реклама
Тел.: 8 (499) 267-40-10,
E-mail: reklama@vedomost.ru
Менеджер
Наталья Румянцова

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: 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.: 8 (499) 267-40-10/15

© ООО «Отраслевые ведомости», 2017

Отпечатано в типографии
ООО «С-Принт»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 24.03.2017

В журнале использованы
фото www.depositphotos.com

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Статьи, помеченные «b», 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:

СТАНДАРТИЗАЦИЯ

- 6** Стандартизация крупного рогатого скота, говядины и телятины в Таможенном союзе: реальность и перспективы

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 10** «ИСИТ::Бойня» – единая система управления убойной деятельностью
32 Условия успешного использования информационных технологий для управления предприятиями пищевой промышленности

ТЕХНОЛОГИЯ

- 12** К вопросу о первичной переработке скота
36 Нативные крахмалы: особенности технологического использования при производстве мясопродуктов

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА

- 16** Особенности производства халяльной продукции

ОБОРУДОВАНИЕ

- 20** Оборудование для убоя и первичной переработки скота

ОЧИСТНЫЕ СООРУЖЕНИЯ

- 23** Здоровый активный ил – отсутствие штрафов и вредного воздействия на окружающую среду

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЗАЛ

- 24** REICH AIRMASTER® UKQ 7500 BE ★Snack STAR★

УПАКОВКА

- 26** Классическая колагеновая оболочка FIBRAN

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ УПРАВЛЕНИЯ

- 28** Кладезь идей или перегруженность информацией?

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

- 31** Вопросы эксплуатации нержавеющей метизов

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 34** Эффективная технология ветчинно-рубленых колбас с высоким выходом

- 50** Пищевые добавки: особенности производства и регулирование применения в мясных продуктах

НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

- 38** Перспективы использования муки из клубней топинамбура в технологии мясных продуктов

ИНФРАСТРУКТУРА

- 42** Особенности полов в цехах мясоперерабатывающих производств

СЕРТИФИКАЦИЯ

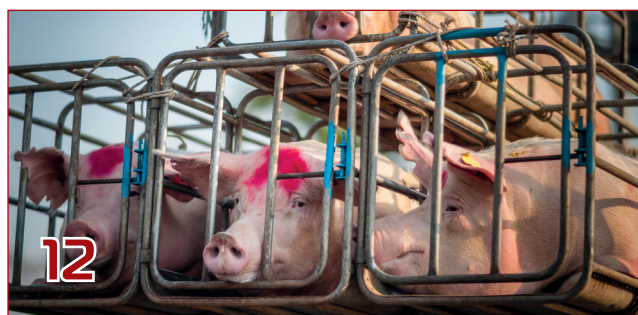
- 44** Классификаторы и кодирование пищевых микроингредиентов

МАРКЕТИНГ

- 46** Рынок мясных изделий глазами потребителя
56 Запуск нового продукта на мясоперерабатывающем предприятии

СОБЫТИЕ

- 58** «Продэкспо-2017» – настоящее и будущее пищевой индустрии



К вопросу о первичной переработке скота



Особенности производства халяльной продукции