

Уважаемые читатели!

За последние годы российское птицеводство, как никакая другая отрасль животноводства, прошло большой путь и достигло внушительных результатов. Обеспечение высокого качества продукции из птицы связано с внедрением прогрессивных технологий, автоматизацией контроля на всех основных этапах производства. Это диктует необходимость в использовании современного оборудования и компьютерных технологий при организации производственных процессов. Правильный выбор программного продукта – первый и определяющий шаг в автоматизации производства. Из статьи А.Н. Поваляева вы сможете узнать о новом специализированном программном обеспечении для птицепереработчиков, которое позволит организовать на предприятии контроль за производством каждой партии товара, а субъективные оценки качества продукции со стороны человека заменить объективными показателями автоматических измерительных постов.

Руководители и специалисты при строительстве и модернизации предприятий по переработке птицы зачастую становятся перед выбором: какое оборудование для разделки птицы выбрать, каким преимуществам отдать предпочтение, чтобы птицепереработка оправдывала затраты и обеспечивала стандарты качества. В эксклюзивном материале, подготовленном М.А. Помадчиным и А.Д. Давлевым, рассказывается о новых интересных решениях для птицепереработки, представленных на IPPE-2018, ежегодной Международной выставке оборудования и технологий для птицеводства (Атланта, США), которые наверняка будут полезны для российских птицепереработчиков.

В условиях высокой конкуренции на рынке птицы недостаточно произвести качественный товар, его нужно еще продать. Предпочтение отдается продуктам в прочной, герметичной, гигиеничной, хорошо показывающей товар и удобной для размещения на стендах самообслуживания упаковке. В статье Татьяны Доброхотовой рассказывается об упаковочных решениях для тушек и полуфабрикатов из птицы, которые отвечают всем этим требованиям и опробованы десятками компаний-производителей в России и по всему миру.

В настоящее время основу в общем объеме мяса птицы составляют бройлеры. За последние годы немного увеличился в структуре удельный вес мяса индеек. Однако удельный вес мяса водоплавающей птицы, традиционно разводимой в селах России, уток и гусей, очень мал. В статье В.А. Гоноцкого представлена информация об организации промышленного производства мяса уток в России и ряде других стран мира. Обоснованы рациональные способы защиты липидов рубленых полуфабрикатов из мяса и субпродуктов мускусных уток отечественного производства от окислительной порчи в процессе их хранения.

Статистика утверждает, что половина всей потребляемой мясной продукции в России приходится на куриную. Эта доля включает не только охлажденную птицу и полуфабрикаты, но и готовые блюда. В настоящем тематическом номере нашего журнала можно познакомиться с особенностями производства замороженных готовых продуктов с использованием мяса птицы, выпускаемых ТПК «Вилон». Будьте успешными!

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 4 (184), АПРЕЛЬ 2018

Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС77-26163 от 09.11.2006
ISSN 2308-2941

Учредитель
ООО «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. 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 «Лаборатория событий»

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: alifimov@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 Издательский дом
«Отраслевые ведомости», 2018

Отпечатано в типографии
ООО «БИЗНЕСФАРМ ЛАЙТ»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 27.03.2018

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:

СЕКРЕТЫ УСПЕХА

6 Использование мяса птицы при производстве готовых замороженных блюд

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

8 Специализированное программное обеспечение для птицепереработки
30 Iron Map среди промышленных персональных компьютеров

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА

12 Антиоксидантная защита рубленых полуфабрикатов из мяса и субпродуктов мускусных уток
49 Разработка комбинированных полуфабрикатов из мяса индейки и тилапии

НОВИНКИ ОТРАСЛИ

16 Новинки оборудования и технологий для птицепереработки на выставке IPPE-2018

УПАКОВКА

21 Компания «Силд Эйр» демонстрирует новые возможности упаковки для птицы

СТАНДАРТИЗАЦИЯ

24 В новый год – с новыми нормативами утилизации

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

27 Влияние состава и свойств технологической воды на показатели качества мясопродуктов

ИНГРЕДИЕНТЫ

32 Посолочно-нитритные смеси российского производства

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

34 Визуализация – основа порядка и благополучия на предприятии

ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДА

38 Непрерывные холодильные цепи – основа логистики скоропортящихся пищевых продуктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

43 Некоторые сведения о кашруте и особенностях ритуального убоя

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

46 Возможности цветометрического контроля качества мяса

ОБЗОР РЫНКА

52 Расширение экспорта продукции АПК – приоритетное направление агропродовольственной политики государства

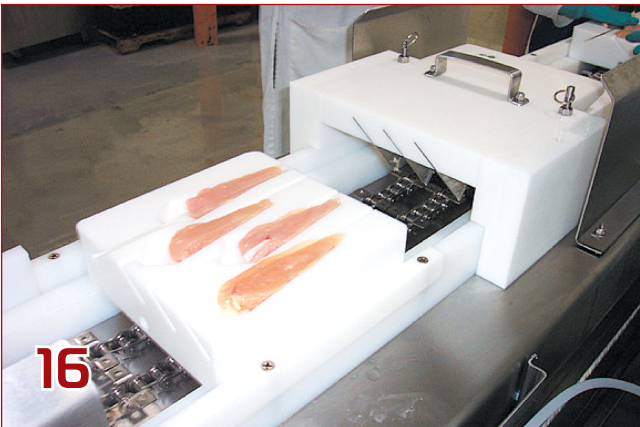
СОБЫТИЕ

55 Выставка «АгроФарм-2018» – самая масштабная за свою историю
58 «Продэкспо-2018» – четверть века в России



6

Использование мяса птицы при производстве готовых замороженных блюд



16

Новинки оборудования и технологий для птицепереработки на выставке IPPE-2018