

Уважаемые читатели!



Коллектив журнала рад приветствовать своих постоянных подписчиков и всех тех, кто только присоединился к нашей дружной компании в наступившем 2018 г.!

В начале года принято задумываться о будущем, составлять планы и определять основные направления работы. Конечно, в отрасли еще много сложностей и нерешенных задач, но, к примеру, мы можем уже сейчас более эффективно контролировать качество и безопасность выпускаемой продукции в условиях рыночной конкуренции, увеличения объемов производства продовольственных товаров и свободной торговли, в том числе мясного сырья и мясных продуктов. Данной теме мы посвятили этот тематический номер.

Раннее выявление и удаление вредных или потенциально опасных компонентов при производстве мясной продукции является очень важной задачей с точки зрения обеспечения качества и безопасности производимых пищевых продуктов. Отечественными и международными стандартами предусмотрен контроль максимального (или допустимого) уровня для загрязнителей. Авторами О.Б. Рудаковым и Л.В. Рудаковой рассмотрены источники загрязнения пищевой продукции на разных стадиях ее производства и возможности современных хроматографических методов в контроле загрязнителей.

Посторонние материалы в продукции представляют реальную угрозу здоровью потребителей. Для предотвращения их попадания в продукты производителям требуются передовые и полностью автоматизированные инспекционные системы, способные обеспечить надежное качество без ущерба для производительности. Сверхсовременные высокоскоростные рентгеновские сканеры, представленные в статье Р.А. Румянцевой, способны обнаружить посторонние предметы из металла, стекла, камня и пластмасс различной плотности, а также проверить продукцию на комплектность, наполнение и правильность формы. И.А. Лукьянов рассказывает на страницах нашего журнала о том, как можно обезопасить продукт от металлических частиц с помощью металлодетектора, предотвратив тем самым возвраты и жалобы потребителей, а следовательно, и соответствующий экономический и имиджевый ущерб.

Когда мы говорим о качестве продуктов, нельзя не отметить важность точного взвешивания и качественной упаковки мясной продукции. Статья Нины Кавтарадзе – о новых линиях по упаковке мяса птицы с фиксированным весом, оснащенных системой видеоконтроля за качеством упаковки.

Читайте наш журнал и будьте всегда успешными!

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 1 (181), ЯНВАРЬ 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 Румянцевой

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 Издательский дом
«Отраслевые ведомости», 2018

Отпечатано в типографии
ООО «Бизнес Ивент»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 27.12.2017

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:

СОБЫТИЕ

- 6** Чествуем юбиляров
- 44** Ученые назвали лучшие мясные продукты на российском рынке
- 46** «Свиноводство-2017. Рынок насыщен. Что дальше?»
- 51** Послесловие к II Российскому конгрессу лидеров производительности
- 54** Воронеж стал заключительным городом «Десанта Здоровья» 2017 г.

ИСТОРИЯ УСПЕХА

- 10** Добрые традиции Вурнарского мясокомбината

ОБОРУДОВАНИЕ

- 12** Ishida Europe: точное взвешивание и качественная упаковка гарантированы
- 24** «Всевидающее око» металлодетектора: внимание к мелочам
- 30** Линии инъектирования охлажденного мяса птицы

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

- 16** Рентгеновский контроль производственного процесса и продукции
- 20** Хроматография в контроле загрязнителей в пищевой продукции

ИТ-ТЕХНОЛОГИИ

- 26** Планирование производства – залог успеха

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 28** Новые маринады от компаний Stern Ingredients и Hydrosol

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

- 32** Влияние состава и свойств технологической воды на показатели качества мясопродуктов

НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

- 35** Разработка рубленых мясорастительных полуфабрикатов функционального назначения

ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

- 38** Состояние и перспективы развития рынка функциональных продуктов питания

ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ

- 42** ИТ-технологии в мясной промышленности: из СССР в день сегодняшний

БИБЛИОГРАФИЯ

- 58** Перечень публикаций в журнале «Мясные технологии» за 2017 г.



Добрые традиции Вурнарского мясокомбината



«Свиноводство-2017. Рынок насыщен. Что дальше?»