

Уважаемые читатели!



До нового – 2019 г. остается совсем немного. Самое время оглянуться, чтобы подвести итоги, а затем можно строить планы на будущее.

Выставка «Агропродмаш», которая в настоящее время представляет собой если не «полное», то весьма обширное «собрание сочинений» большинства участников рынка оборудования, IT-решений, торговой и складской техники, средств санитарии и гигиены упаковки, ингредиентов для производства продуктов питания, как нельзя лучше подходит для презентации итогов и способна вдохновить на постановку новых целей.

Поэтому в этом номере журнала мы постарались максимально осветить все самое интересное, что происходило в рамках выставки «Агропродмаш 2018», подобрать материалы, которые, возможно, смогут дать толчок для разработки новых оригинальных идей, позволят сориентироваться в том, какое направление деятельности будет перспективным и куда лучше вкладывать средства, чтобы они окупались.

Несомненно, в условиях жесткой конкуренции придется снижать издержки, повышать эффективность, искать новые решения. Неизбежна дальнейшая модернизация производства и технологий, иначе вместо движения в общем потоке вас вынесет на обочину. Парадокс заключается в том, что экономия средств – это отнюдь не сокращение расходов, а их рациональное использование. Как внедрить в производство системы и методы, позволяющие контролировать и оптимизировать расходы, гарантировать качество сырья и готовой продукции, обеспечивать санитарно-гигиеническое состояние производства, снизить потери на всех этапах производственного процесса? Присоединяйтесь к обсуждению этих вопросов на страницах журнала в рубрике «Снижаем потери».

Для работников мясоперерабатывающих предприятий приближение Нового года – это не только предпраздничные хлопоты, но и работа в авральном режиме. Но отстучат последние такты клипсаторов, выкатится из термокамеры последняя рама с готовыми колбасами, встанет на палету полная коробка деликатесов, уйдет за ворота завода загруженная машина – и все поспешат к щедрому новогоднему столу.

При составлении новогоднего меню надо учитывать не только предпочтения и пожелания родных и близких, но и ублажить символ наступающего года. Восточные астрологи советуют выставить на новогодний стол как рыбные, так и мясные блюда. Правда, есть некоторые ограничения по поводу мяса – хозяйке года не понравится, если на столе в Новый год будет присутствовать именно свинина. Есть и противоположные мнения. Неплохо, если тут же будут стоять яства, в состав которых входит и птица. К примеру, вполне допустимо сделать главным блюдом курицу, утку или кролика, а дополнить его можно мясными салатами, закусками, а также разнообразными нарезками. Свинья обожает свежую зелень, а значит, укроп, петрушка, салат, зеленый лук будут очень в тему при украшении блюд. Согласно китайским приметам, такое разнообразие продуктов не только ублажит хозяйку года, но и привлечет в дом богатство.

Оставайтесь с нами в новом году!

Всегда ваши «Мясные технологии»

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Специализированный журнал
№ 12 (192), ДЕКАБРЬ 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 «ПОЗИТИВ»

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
ФГУП «Почта России» – П3045

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 «ФОРМАТ»

Тираж 4000 экз.
Подписано в печать 23.11.2018

В журнале использованы фото
www.depositphotos.com

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

ИСТОРИЯ УСПЕХА

- 6** Планомерное развитие – залог успеха в долгосрочной перспективе

ОБОРУДОВАНИЕ

- 8** Новая система рентгеновского контроля для определения костного остатка
22 Решения «под ключ» для предприятий мясной промышленности

АВТОМАТИЗАЦИЯ

- 10** Система мониторинга предприятия как элемент фабрики будущего

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

- 14** Санитарно-гигиенический контроль в рамках программы мониторинга окружающей среды на производстве

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 17** Контроль антибиотиков в мясном сырье

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 20** «Агропромаш 2018»: «ОМЕГА» демонстрирует новые тренды

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

- 24** Спектральные методы выявления фальсификатов в мясной промышленности

ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

- 26** Факторы экономического роста аграрной экономики: приоритеты и система мер господдержки

ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ

- 29** Из истории разработки и создания отечественного оборудования для мясоперерабатывающих предприятий
39 Выставки техники и технологий – история с продолжением

СОБЫТИЕ

- 34** Позитивные тенденции на выставке «Агропромаш 2018»
44 Какая ответственность грозит виновнику за фальсификацию
48 Дело обвальщика – настоящее искусство!
50 Сосредоточиться на определении зоны специализации
52 К вопросу о пищевой безопасности в птицеперерабатывающей отрасли
55 Теория и практика промышленного маркетинга
62 IFFA 2019 – место встречи специалистов мясной промышленности

ОБЗОР НОВИНОК РЫНКА

- 40** Новинки «Агропромаша 2018»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ОБЗОР

- 60** Снижение содержания NaCl в мясных продуктах: последствия, проблемы, решения

