События 2010 года

Редакционная статья о содержании главной темы номера.

Для науки 80 лет не возраст

А.А. Кубышко

Всероссийский институт мясной промышленности отметил 80 лет со дня основания. В рамках юбилейных торжеств прошла также международная научно-практическая конференция памяти В.М. Горбатова.

World Food 2010: мир питания становится ближе

М.И. Савельева

Маркетинговое значение выставки растет, а ее экспозиция отражает состояние продовольственного рынка России, который, не смотря на кризис остается привлекательным для отечественного производителя и для зарубежных поставщиков. Отчет об одной из главных продовольственных выставок России и Восточной Европы.

«Агропродмаш-2010» запомнился возросшей деловой активностью

А.А. Кубышко

Пятнадцатая международная выставка оборудования, машин и ингредиентов для пищевой и перерабатывающей промышленности «Агропродмаш-2010» прошла 11–15 октября в «Экспоцентре» на Красной Пресне. На площади более 13 тысяч квадратных метров (нетто) свою продукцию и услуги представили 674 участника из России и 34 стран мира.

Европейский бизнес ищет свое место в российском АПК

А.А. Кубышко

Впервые в рамках международной выставки «Агропродмаш-2010» прошел третий международный конгресс Meat Meeting. Он вызвал большой интерес со стороны деловых кругов Европы и России, состоялись оживленные дискуссии о проблемах и путях развития АПК и об условиях международного экономического сотрудничества в продовольственной сфере.

ИФФА 2010: инновации, которые не останутся без внимания

М.И. Савельева

Ведущие мировые машиностроительные, химические и пищевые предприятия стремятся сюда со своими новинками, чтобы их выход в свет состоялся на крупнейшей специализированной выставке. Здесь показывают только то, что достойно инвестиций, что дает толчок развитию. Об инновациях, представленных на вытавке ИФФА 2010.

Ключевые слова: активная упаковка, биопечать, роботизированная упаковочная линия, EFSA, скавенджер.

Ученые мира обменялись в Корее идеями и сверили планы

И.М. Чернуха, В.В. Насонова Телефон: (495) 676–61–61

Целью 56-го Международного конгресса по вопросам науки и технологии мяса было обмен опытом специалистов мясной промышленности со всего мира, обсуждение научных достижений в биохимии и обеспечении безопасности мяса и мясной продукции. Научная программа конгресса по вопросам науки и технологии мяса, прошла под девизом «Встреча мясной промышленности и культуры Востока и Запада».

Ключевые слова: потребление соли, KCl, омега-3 жирные кислоты, кулинарная обработка без жира.

«КампоМос»: итоги 2010 года

Дарья Морачевская

В 2009 году компания «Атриа Россия», в структуру которой с 2008 года входит ООО «МПЗ "КампоМос"» начала проводить ребрендинг торговой марки «КампоМос». Результат не заставил себя долго ждать: в 2010 году продажи «КампоМоса» демонстрируют положительную динамику как в Москве, так и в Санкт-Петербурге.

65 медалей от Немецкого союза мясников

Анатолий Кузьмин

Мясокомбинат «Велес» — в числе постоянных участников крупнейшего форума мясников с 2001 года. В этот раз итогом визита во Франкфурт стала абсолютная победа продукции «Велеса» на конкурсе колбас, сосисок и деликатесов, организованного Немецким союзом мясников в рамках выставки ИФФА 2010. Предприятию присудили 65 медалей: 53 золотых, 11 серебряных и 1 бронзовую. А также — главный кубок конкурса.

Применение барьерных технологий в производстве варено-копченых колбас длительного хранения при высоких положительных температурах

А.А. Семенова, Л.И. Лебедева, А.А. Мотовилина, Л.А. Веретов Телефон: (495) 676–73–61

Об особенностях применения дополнительных барьеров при производстве мясопродуктов с повышенным содержанием влаги. Проведенные исследования показали эффективность комплексного применения барьеров, приведены рекомендации по использованию дополнительных барьеров.

Ключевые слова: варено-копченые колбасы, хранимоспособность, барьерные технологии, СанПиН 2.3.2.1078, пастеризация, вакуум.

Изменение физико-механических и барьерных свойств многослойных пленок, используемых для упаковки мясных продуктов в МГС, в зависимости от степени вытяжки

М.К. Королёва Телефон: (49624) 2–14–77

В данной статье рассматриваются изменения физико-механических и барьерных свойств многослойных пленок, используемых для упаковки мясных продуктов в МГС, приведены результаты сравнительных экспериментов, сделаны обобщающие выводы и даны практические рекомендации специалистам мясной отрасли.

Ключевые слова: модифицированная газовая среда, барьерные свойства, кратность вытяжки, упаковка, газопроницаемость.

Новый мясной продукт для детей старше года, обогащенный полиненасыщенными жирными кислотами

С.С. Нефедов, О.К. Деревицкая, А.В. Устинова Телефон: (495) 676–96–18

На основании научно-обоснованных требований к составу мясных продуктов для детей старше года разработаны рецептуры и технология производства мясных продуктов в виде фрикаделек, обогащенных омега-3 ПНЖК. На основе комплексных исследований установлена высокая пищевая и биологическая ценность продукта и органолептические показатели после высокотемпературной тепловой обработки.

Ключевые слова: детское питание, полиненасыщенные жирные кислоты, антиокисли- тели.

Исследование влияния пиросульфита натрия на изменение цвета растворов пищевых красителей

А.А. Семенова, В.В. Насонова, Л.А. Веретов Телефон: (495) 676–61–61

Целью данной работы являлось исследование влияния пиросульфита натрия, входящего в состав «Баксолан-2», на изменение цвета растворов пищевых красителей различного происхождения. Была проведена визуальная и инструментальная оценка водных растворов большого числа химически чистых высококонцентрированных пищевых красителей, с содержанием основного красящего вещества до 85 %, не имеющих в своем составе наполнителей и других красителей, с пиросульфитом натрия и без него.

Ключевые слова: пищевой краситель, цвет раствора, «Баксолан», пиросульфит, кармин, понсо, кармуазин, ферментированный рис.

Проблемы и перспективы развития производственной базы мясной отрасли

А.Б. Лисицын, Н.Ф. Небурчилова, И.П. Волынская Телефон: (495) 676–94–71

В период перехода к рынку уровень концентрации производства в мясной промышленности значительно снизился. На данном этапе важнейшим условием активизации деятельности, как сельскохозяйственных предприятий, так и предприятий сферы переработки должно стать развитие интеграционных процессов в сфере АПК

Ключевые слова: уровень концентрации, производственная мощность, замкнутый цикл, безотходный цикл, способы интеграции.

Сенсорный анализ — инструмент управления качеством мясной продукции

А.А. Семенова, Т.Г. Кузнецова, И.Г. Анисимова Телефон: (495) 676–99–91

Одним из базовых принципов современных подходов к обеспечению качества, в том числе и управления качеством, является решение вопроса о повышении уровня подготовки специалистов мясной отрасли, в том числе и дегустаторов. Широкое использование современных методов сенсорного анализа сдерживается отсутствием системы подготовки, обучения и мониторинга специалистов-дегустаторов. В статье освещена роль сенсорного анализа в управлении качеством мясной продукции.

Ключевые слова: органолептический анализ, управление качеством, отбор и подготовка дегустаторов.

Исследование цветовых характеристик мясного сырья для оценки антиокислительных свойств дрожжевого экстракта

С.В. Мурашев, М.Е. Жемчужников Телефон: (812) 334–85–12

Данная работа ставит своей целью разработать новые многофункциональные смеси, применение которых позволит надолго сохранять цвет охлажденного мяса. Компонентами этих многофункциональных смесей являются антиоксидант, синергист антиоксиданта и комплексообразователь.

Ключевые слова: цвет мяса, миоглобин, гемоглобин, стабилизация цвета, антиокислительная обработка, полифосфаты, экстракт дрожжей.

Определение белков сои в термически обработанных мясопродуктах методом иммуноферментного анализа

Ю.К. Юшина, О.Е. Усанова, А.А. Мищенко Телефон: (495) 676–99–71

В ходе исследования был разработан метод определения соевого белка в мясных продуктах, позволяющий определять содержание соевого белка в продукте при концентрациях 0,1 % и выше. Процент выявления соевого белка составил от 76 до 100 %, что говорит о высокой чувствительности и специфичности разработанной методики анализа.

Ключевые слова: соя, иммуноферментный анализ, белок, мясопродукты, количественный анализ.

Продукты в желе от группы компаний ПТИ

М.В. Куклина

В статье рассказывется о том, какие же свойства и параметры желатина важны с точки зрения производителей и потребителей мясных продуктов. Это твердость желатинового геля, полученного при стандартных условиях, его температура плавления и желирования, органолептические свойства.

Гармония партнерства: передовое мышление в сочетании с современной технологией

Т.Н. Доброхотова

В материале рассказывается об успешном опыте компании «Силд Эйр», которая взяла на вооружение целостный подход для решения сложной задачи. На заводе второго по размеру переработчика говядины во Франции была проведена модернизация процесса обвалки мяса путем замены ручного труда на автоматизированные процессы.

Новинки мирового машиностроения в России

Сергей Полетавкин

Новые актуальные разработки европейских партнеров компании, собственные оригинальные инженерные и конструкторские решения, семинары и мастер-классы, проведенные на стенде «Агро-3», собрали большое количество посетителей выставки «Агропродмаш 2010».

Свиные субпродукты — украшение новогоднего стола

О.В. Лисова

Традиции, дошедшие до нас из далекого прошлого, отводят блюдам из свинины почетное место на столе. В статье рассказывается о некоторых традициях и даны рецепты блюд из свиных субпродуктов.