

Новое качество сырьевой базы

Редакционная статья

Главная тема номера посвящена способам прижизненного формирования качества мяса. Основные направления улучшения качества — генетика, гибридизация и рацион.

Выход готовой продукции при использовании двух- и трехпородных помесных свиной

Г.В. Максимов, О.Н. Полозюк, Н.Б. Хурум Телефон: (863) 60–3–61–39

Целью исследований явилось проведение сравнительной оценки результатов убоя свиней и полученной от них мясной продукции. Для этого провели исследования на трех группах свиней, две из которых получены с использованием хряков синтетической линии Ріс 337 компании ПИ-АЙ-СИ: Йоркшир × Ріс 337 (1-я опытная); (Йоркшир × ландрас) × Ріс 337(2-я опытная); (Йоркшир × ландрас) × дюрок (3-я группа).

Ключевые слова: мясная продуктивность, свинина, йоркшир, ландрас, дюрок, Ріс 337.

Новые генотипы казахской белоголовой породы — источник производства высококачественной говядины

М.П. Дубовскова Телефон: (3532) 77–63–75

В статье описывается научно-хозяйственный опыт, который показал наилучшие потребительские качества, технологичность и экономическую эффективность хозяйственного использования крупного рогатого скота новых генотипов, полученных на основе казахской белоголовой породы.

Ключевые слова: мясное скотоводство, казахская белоголовая, уральский герфорд, говядина, заводской тип, кросс, масса туши, биоконверсия питательных веществ, экономическая эффективность.

Формирование мясной продуктивности свиной и прогнозирование качественных характеристик мяса в зависимости от организации их рационального питания

А.П. Коробов, Н.К. Скоробогатова, А.В. Гиро Телефон: (000) 000–00–00

С целью выбора промышленно пригодных рационов в зависимости от БАД в кормах проведена комплексная оценка мясной продуктивности животных и качества свинины. Первую группу составляли свиньи с обычным рационом — (К), вторую — с добавлением в корм фермента ровабио (РАВ), третью — с мультиэнзимом (МЭК). Откорм проводили в течение четырех месяцев.

Ключевые слова: рационы, продуктивность, мультиэнзимы МЭК-СХЗ, фермент «Ровабио XL z».

Рост и развитие свиной в зависимости от пола

С.В. Буров, А.Л. Алексеев, Е.А. Кришто Телефон: (000) 000–00–00

В статье описаны результаты научно-хозяйственного опыта. Установлено, что эффективность использования корма у хрячков крупной белой породы выше, чем у боровков, при этом полутуши длиннее. Толщина хребтового жира в области лопаточного отруба, спины и тазобедренного отруба у хрячков меньше, чем у боровков.

Ключевые слова: свиноводство, кастрация, откорм, протеин, хряк, боров, обвалка.

Принципы интеграционных процессов в мясной отрасли АПК

Н.Ф. Небурчилова, И.П. Волынская, Т.А. Маринина, И.В. Петрунина Телефон: (495) 676–67–31

Определены теоретические и практические аспекты интеграции в современных условиях. Рассмотрены организационные и структурные особенности различных моделей агропромышленных интегрированных формирований. Выделены новые формы и структуры интеграционных связей в мясном подкомплексе АПК России.

Ключевые слова: интеграция, концентрация, экономическая зависимость, холдинг.

Исследование диффузионных процессов и технологических свойств свинины при вибрационном посоле

А.Б. Лисицын, И.В. Решетов Телефон: (495) 676–95–11

Одним из направлений, позволяющим интенсифицировать процесс посола мяса и создавать новые технологии, является использование колебательных и волновых эффектов — вибрации. Полученные результаты свидетельствуют, что воздействие вибрационных колебаний при посоле мяса оказывает положительное влияние на формирование функционально-технологических свойств сырья, что позволит разработать научно-обоснованные технологии посола мяса при изготовлении кусковых мясных продуктов.

Ключевые слова: вибрационный посол, длиннейшая мышца спины, диффузия хлорида натрия, амплитуда колебаний.

«Технический архаизм еще никому не помог построить светлое будущее»

А.А. Кубышко

Интервью генерального директора компании «Интермик Рустех» Николая Пестова журналу «Всё о мясе». Обсуждаются проблемы переработки побочного сырья, технической модернизации мясоперерабатывающих предприятий, подготовки кадров для современного производства.

Технические решения по поставке газовых смесей для упаковки пищевых продуктов

Наталья Ставцева

В статье предлагается вариант получения газовых смесей для упаковки и реко-

мендации для эффективного использования оборудования подачи газовой смеси на упаковку пищевых продуктов. Предлагается расчет параметров оборудования для предприятий разной мощности.

Стратегия развития — качественная и безопасная продукция

Д.В. Владимирова

В своем развитии компания «Влади» сделала ставку на производство охлажденного мясного сырья и цельномышечных полуфабрикатов. В статье коротко описывается рецепт успешного бизнеса, главный компонент которого — выверенные управленческие действия и внимание к системному обеспечению качества и безопасности.

Стратегия конкуренции: рецепты торговой марки «Окраина»

Владимир Малков

О некоторых «секретах» успеха молодого предприятия, совместившего в своей деятельности верные решения, начиная от фундамента и заканчивая подбором поставщиков и выбором рецептур. В кризис верная стратегия помогла расширить рынок, сохранить высокую рентабельность и не потерять качество. Приводятся аргументы в пользу производственного оборудования, которым оснащено предприятие.

Гистологическая идентификация белковых добавок животного происхождения

С.И. Хвыля, И.А. Жебелева, Д.В. Криштафович, Е.В. Хаустова, В.В. Мельников Телефон: (495) 676–92–31

В статье представлены данные микроструктурных исследований добавок на основе белков животного происхождения выработанных из свиной коллагеносодержащей соединительной ткани и плазмы крови. Установлено, что анализируемые образцы порошков белковых добавок имеют сходный состав коллагеновых и эластиновых животных белков. В общем случае они представляют собой белковый препарат на основе волокон животной соединительной ткани отдельно, либо в комбинации с зернистым зоинофильным белком другой биологической природы.

Ключевые слова: свиной коллаген, микроструктурные исследования, базофильная окраска, зоинофильный белок, глобулярная форма.

Химическая безопасность в мясной промышленности

С. Андре, В. Джера, К-Г. Швинд, Г. Вагнер, Ф. Швегеле

Важным условием обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов является осуществление химического анализа на протяжении всей пищевой цепи: снизу (прослеживание) — от первичного производства к потребителю, и сверху — (отслеживание) от потребителя к первичному производству. В связи с этим в данной статье основное внимание сосредоточено на химической безопасности мяса и мясных продуктов, с упором на неорганические и органические остатки и контаминанты, попадание лекарственных средств, а также анализ слабых мест в системе и их влияния (FMEA), расставляющий приоритеты уязвимых ступеней пищевой цепи, с тем чтобы снизить или устранить уязвимость.

Ключевые слова: корма, мясо, мясные продукты, неорганические остатки, органические остатки, нитрит, ветеринарные средства, FMEA.

Главное и самое новое о техническом регулировании в мясной промышленности

О.А. Кузнецова, Н.В. Маслова

Отчет о семинаре «Реализация положений Федерального закона «О техническом регулировании» в мясной промышленности», предназначенный для специалистов в области стандартизации, сертификации и систем качества мясной отрасли. В центре внимания были вопросы, посвященные изменениям в порядке подтверждения соответствия пищевой продукции, рассматривались особенности регулирования мясной отрасли при вступлении России в Таможенный союз.

Индустрия «Халаль» в России: прошлое, настоящее, будущее

Ж.Х. Азизбаев А.Г. Газизов

Совет муфтиев России в 2003 году разработал стандарт общественного объединения «Положение о порядке организации производства, торговли, осуществления контроля над производством и торговлей продуктами, разрешенными к употреблению в пищу мусульманам — «Халаль-ППТ-СМР».

Разработкой этого стандарта была сделана попытка совместить требования исламской традиции (шариата) и государственного российского законодательства. Опыт показал, что непреодолимых противоречий нет.

Взгляд на мясные ряды «Продэкспо 2011»

А.А. Кубышко

По установившемуся за многие годы статус-кво, мясные продукты на выставке в основном представляли российские и белорусские компании, а мясное сырье — поставители дальнего зарубежья. Такой расклад довольно точно отражает специфику мясного рынка России, на котором велика доля импортного промышленного сырья, а готовая продукция белее, чем на 90 процентов — отечественная.

Мясо в средиземноморской кухне

О.В. Лисова

В странах средиземноморской кухни любят мясо. Едят его много, готовят разнообразно и вкусно, и не забывают сделать хорошую рекламу своим продуктам, которые искренне считают самыми лучшими в мире. Статья дает краткий обзор мясных блюд из средиземноморских стран и рецепты для самостоятельной практики на кухне.