Повышение энергоэффективности производства
Редакционная статья
Рассматриваются общие задачи и возможности снижения энергозатрат в процессе производства мясопродуктов на промышленном предприятии

Инновационная энергосберегающая технология переработки жировых отходов и жирового сырья животного происхождения в альтернативное биодизельное топливо
И.М. Чернуха, Д.Г. Горохов, М.И. Бабурина
Специалистами ВНИИМПа были подобраны твердые щелочные и кислотные катализаторы для интенсификации процессов этерификации свободных жирных кислот (СЖК) и трансэтерификации триглицеридов в моноалкиловые эфиры, т.е. биодизельное топливо. Применение таких инновационных малотоксичных реактивов повышает экологичность производства жидкого биотоплива из животных жиров и позволяет получить более чистый продукт.
Ключевые слова: животные жиры, биодизель, трансэтерификация, моноалкиловые эфиры, алкоголиз.

Энергосберегающий процесс тонкого измельчения
О.В. Соловьёв
В 65-литровом куттере с частотой вращения ножевого вала 3000 оборотов в минуту с установленными попарно на валу шестью ножами вторая и третья ножевые плоскости не участвуют в измельчении фарша, а вращаются вхолостую. Автор предлагает конструктивное решение, которое позволяет задействовать все режущие плоскости, сократив при этом расход энергии.
Ключевые слова: куттер, режущая плоскость, скорость резанья, угол атаки.

Закономерности морозильного хранения мяса и мясопродуктов
В.М. Стефановский
Показано, что при морозильном хранении логарифм срока годности мяса и мясопродуктов изменяется с температурой по линейному закону и определяется глубиной технологической переработки.
Ключевые слова: мясо, мясопродукты, срок годности, морозильное хранение

Технология увеличения сроков годности варено-копченых колбасок при высоких положительных температурах хранения
А.А. Семенова, А.А. Мотовилина, Л.И. Лебедева, Л.А. Веретов
Описаны результаты опытов по увеличению срока годности варено-копченых колбасок. При расчете рецептур использовали пониженную дозировку поваренной соли 2,5%, в то время как производство варено-копченых колбас, вырабатываемых по классической технологии, предусматривает применение поваренной соли в количестве 3%. Массовая доля поваренной соли в готовом продукте была снижена с 5% до 3,5%.
Ключевые слова: варено-копченые колбасы, «Баксолан», термическая обработка, вакуумная упаковка, пастеризация, химический состав, микробиологические показатели, показатели окислительной порчи, активность воды, условия хранения, сроки годности.

Особенности фракционирования крови крупного рогатого скота
А.В. Изгарышев, А.Ю. Просеков
В работе представлены математические расчеты продолжительности фракционирования крови и предложены варианты конструкционных изменений сосудов с разделяемым веществом центрифуг для интенсификации процесса разделения. Данные расчеты могут быть использованы при разработке способов фракционирования крови, в т. ч. и при выборе центрифуги для разделения крови и других веществ.
Ключевые слова: кровь крупного рогатого скота, фракционирование, фактор разделения, продолжительность процесса разделения крови.

Фосфаты «Денфос» - новинка на российском рынке
А.А. Семенова, В.В. Насонова, Е.К. Туниева
Объектам исследований являлись модельные образцы измельченного мясного сырья (NOR с pH , PSE с pH, DFD с pH), содержащие 25 % воды,
2,0 % поваренной соли и 0,3 % пищевых фосфатов. В состав образцов №1 и №2 вносили пищевые фосфаты импортного производства, широко распространенные на российском рынке. После чего был проведен сравнительный анализ фосфатсодержащих препаратов по степени их воздействия на физико-химические показатели мяса.
Ключевые слова: пищевые фосфаты, Докторская, сравнительные исследования, активность воды, влагоудерживающая способность.

Прозрачность всех процессов на колбасном заводе группы Приосколье в системе CSB
И. Дёмин, Г. Шальк
Завод по производству колбасных изделий «Приосколье», рассчитанное на производительность 40 тонн в сутки – один новых проектов агрохолдинга «Приосколье». Реализованное на данном заводе отраслевое IT-решение немецкой компании CSB-System позволяет контролировать все производственные и складские процессы и управлять ими в режиме онлайн.

Затраты труда и принципы их определения на предприятиях мясной отрасли
И.В. Петрунина Т.А. Маринина
В методике представлены формы карт по хронометражу и фотографий рабочего времени. Одновременно приведены нормативы времени на отдых и обслуживание рабочего места, даны рекомендуемые режимы труда и отдыха в зависимости от выполняемых работ.
Ключевые слова: нормирование труда, издержки, трудозатраты, нормы времени, нормы выработки, производственный процесс.

Хладобойня в роли интегратора — это перспективно
Интервью генерального директора мясокомбината «Влади» Дмитрия Владимирова о путях развития мясоперерабатывающего предприятия. Одно из наиболее привлекательных решений — вертикальная интеграция на основе промышленного предприятия.

Применение препаратов на основе перекиси водорода при санитарной обработке оборудования и поверхностей в помещениях убойного цеха
А.С Иванова, С.С.Козак
При производстве пищевых продуктов важно соблюдение профилактических мер, направленных на повышение качества выпускаемой продукции, уничтожение бактерий, вызывающих пищевые отравления. Необходимо изыскание новых химических веществ для мойки и дезинфекции оборудования и помещений цеха. Перспективным направлением является использование препаратов на основе перекиси водорода.
Ключевые слова: санитарная обработка, убойный цех, перекись водорода, дезинфицирующие средства.

Стабильное качество продукции — не только идея, но и надежное средство успешной работы
Б.Е. Гутник
Критика в адрес мясников, которой богаты СМИ, имеет мало общего с действительными проблемами качества и безопасности мясопродуктов. Главная проблема — в отсутствии на многих предприятиях системного подхода к обеспечению стабильного качества мясопродуктов.

Оценка качества и безопасности функциональной свинины при обогащении рационов животных нутрицевтиками
Е. А. Москаленко, Н.Э. Скобликов, А.В. Устинова, В.Н.Щипцов
В результате эксперимента на свиньях установлено благоприятное влияние на качество мяса и безопасность добавки к рациону селена и йода в составе пробиотика на основе молочнокислых бактерий. В опыте на крысятах-отъемышах отмечено значительное накопление йода и селена в мышцах и органах, а также снижение уровня холестерина (на 42,4 %) и триглицеридов (на 16,3 %) в крови опытных животных, получающих добавку к рациону мясо, обогащенное микроэлементами в сравнении с животными, к рациону которых добавляли необогащенное мясо.
Ключевые слова: свиньи, пробиотик, рацион, микроэлементы, селен, йод, качество, безопасность мяса, крысята-отъемыши, функциональное мясо

Влияние препаратов CAT-COM и «Селенолин» на убойные и мясные качества, химический состав и биологическую ценность мяса молодняка свиней
А.А. Ряднов, Ю.В. Мельникова, Т.А. Ряднова
В статье изложены материалы исследований, в которых изучено влияние препаратов CAT-COM и Селенолин на убойные и мясные качества, химический состав и биологическую ценность мяса подопытного молодняка свиней, находящегося на доращивании и откорме.
Ключевые слова: убойный выход, масса отрубов, химический анализ

Организация входного контроля пищевых добавок и ингредиентов на предприятиях мясной промышленности
А.А. Семенова, В.В. Насонова, Г.П. Горошко
В статье обзорно изложены основные положения организации входного контроля пищевых добавок и ингредиентов. Представленная статья подготовлена по материалам технологических семинаров, ежемесячно проходящих в Учебном Центре ВНИИМП, и тезисно представляет их содержание.
Ключевые слова: входной контроль, пищевые ингредиенты, ГОСТ 24297-87, СМК 2.14-8.2.4-2002, основное сырье, сертификация товара.

Организация системы входного контроля на мясоперерабатывающем предприятии
Ю. Г. Костенко, О. А. Матвеев
В статье изложена современная организация входного контроля сырья и материалов на мясоперерабатывающем предприятии. Применение этих положений позволит улучшить качество вырабатываемой продукции и снизить риски, связанные с ее безопасностью для потребителей.
Ключевые слова: входной контроль, мясное сырье, материалы, санитарные правила, безопасность, качество, тара, отбор проб, лабораторные исследования.

«Мясная промышленность, Куриный король»: встреча через два года
А.А. Кубышко
С 17 по 19 мая в Москве, в выставочном комплексе «Крокус Экспо», прошли международные выставки инновационных технологий и перспективных разработок, организованные по принципу «от поля до прилавка» — «Мясная промышленность. Куриный король /VIV Russia 2011» и «Индустрия холода. Организаторы - выставочная компания «Асти Групп» (Россия) и VNU Exhibitions Europe (Голландия).

Конкурс-дегустация «Мясная индустрия» – путь к высокому качеству
А.С. Дыдыкин, О.К. Деревицкая, В.Б. Крылова, Т.В. Густова
Отчет о традиционном смотре-конкурсе качества мясной продукции для детского питания и качества мясных и мясорастительных консервов, которые проводятся по принципу закрытой дегустации. Конкурсы прошли в рамках десятого международного форума «Мясная индустрия 2011».

Полуфабрикаты как признак цивилизации
О.В. Лисова
Об истории полуфабрикатов, их преимуществах, видах и способах приготовления. Если к полуфабрикатам подойти с выдумкой, можно приготовить больше, чем предполагали их разработчики.