

Мясная промышленность в условиях глобализации

Редакционная статья

Мясная промышленность и мясной рынок захватывают процессы общие для всей мировой экономики. Глобальная экономика требует унификации технических требований, более свободного движения товаров, чем в настоящее время, использования новых технологий.

На благо аграрной науки и государства Российского

Поздравление советнику Российской академии сельскохозяйственных наук Е.И. Сизенко с восьмидесятилетием со Дня рождения.

Дело всей жизни министра Антонова

Одним из главных действующих лиц в истории индустриализации мясной отрасли является Сергей Федорович Антонов, который более 20 лет руководил министерством мясо-молочной промышленности СССР. 100 лет со дня рождения С.Ф. Антонова исполняется 25 сентября. Приказом министра сельского хозяйства Российской Федерации эта дата будет официально отмечаться в 2011 году

Изменение пищевого законодательства в рамках Таможенного союза О.А. Кузнецова

В рамках Таможенного союза поэтапно будет меняться пищевое законодательство и появятся надгосударственные регулирующие органы. Отраслевой технический регламент будет единым для трех стран ТС. Меняется система декларирования соответствия продукции, для маркировки продукции вводится Знак евразийского соответствия.

Ключевые слова: Таможенный союз, технический регламент, подтверждение соответствия, орган сертификации, евразийское соответствие, национальный стандарт

Требования к качеству свинины для промышленной переработки.

Перспективы российско-канадского сотрудничества

А.Б. Лисицын

Понимание качества мясного сырья у его производителей и у переработчиков не всегда совпадает. Объясняется это и различиями в целевых подходах производителя животных для убоя и переработки этих животных. На основании анализа предпочтений покупателей и мясоперерабатывающих предприятий во ВНИИМП разработаны основные требования, предъявляемые к свиньям и свинине.

Ключевые слова: качественные характеристики, продуктивность свиней, площадь мышечного глазка, пороки качества, классификация туш

Россия в мировом производстве и торговле мясом. Состояние и перспективы

С.Е. Юшин

Увеличение производства мяса в России способствует превращению его в выгодный экспортный товар. В статье исследуется вопрос, почему необходимо экспортировать мясо, сохраняя при этом импорт. С какими вызовами столкнется развитие производства мяса и какие выгоды сулит его экспорт в будущем.

Модель развития свиноводства в России

Ю.И. Ковалев

Индустриализация свиноводства, развитие селекционной базы, сопутствующей инфраструктуры в среднесрочной перспективе останутся актуальными задачами. Анализ и прогноз развития свиноводства в России показывают, что компании индустриального типа – наиболее эффективные производители свинины. Основой развития уже сейчас являются они.

Быть или не быть. О бесконечном процессе вступления России в ВТО

Илья Герол

Заметки по поводу согласования условий вступления России во Всемирную торговую организацию, опыт других стран – членов ВТО

Российский рынок говядины в январе-июле 2011 года: основные тенденции

А. Плугов

Обзор рынка говядины в России, анализ тенденций, основные источники поступления. Негативные тенденции в животноводстве, важное значение импорта для насыщения рынка, влияние мирового рынка на внутренние цены.

Ключевые слова: говядина, самообеспеченность, поголовье КРС, импорт, цены FOB.

Управление качеством: необходимы интегрированные системы

И. Дёмин, Г.Шальк

Презентация интегрированной системы управления качеством готовой продукции компании ЦСБ Новая система включает в себя санитарно-гигиеническую концепцию, контролирует все этапы производства, учитывает требования системы ХАССП.

Основные свойства сухого молока и возможность его замены при производстве колбасных изделий

Н.А. Черкашина

Качество сухого молока, используемого для производства колбас ухудшилось. Взамен его группа компаний ПТИ разработала добавку, которая была успешно испытана и показала высокие функциональные свойства.

«Курс, выбранный 20 лет назад – единственно верный для меня»

А.А. Кубышко

Интервью с генеральным директором компании «Мортадель» о проблемах мясного бизнеса и развитии холдинга, которому в 2011 году исполняется 20 лет

Логистика на предприятии первичной переработки

И. К. Петрова

Особенности работы логистов на предприятиях мясной промышленности. Способы координации всех каналов, информационный обмен между подразделениями.

Ключевые слова: логистика, транспорт, сохранность груза, грузооборот, автомобильный транспорт.

Комплексная оценка качества отрубов конины

А. А. Семенова, С. И. Хвыля, И. В. Сусь, А.Г. Газизов

В статье приведены результаты комплексного исследования отрубов конины, в том числе морфологического и химического состава, а также микроструктурных особенностей отрубов и отдельных мышц конины с целью разработки принципиально новой технологической схемы разделки конских туш на отрубы на основе анализа и сравнительной оценки пищевой ценности и качества отдельных частей туши конины.

Ключевые слова: схема разделки, индекс мясности, конина, отруб, морфология туши.

Жирнокислотный состав общих липидов шпика свиней различных пород и типов

А. Л. Алексеев, В.А. Бараников, О. Р. Барило

Целью исследований явилось определение жирнокислотного состава мышечной ткани свиней различных пород и типов, районированных в Ростовской области, в условиях учхоза «Донское» ДонГАУ в период с 2008 – 2010 г. Объект исследования подкожный жир свиней скороспелой мясной породы СМ-1, крупной белой КБ, северокавказской СК и донского мясного типа ДМ-1.

Ключевые слова: аминокислоты, липиды, шпик, свинина, порода, выход жира

Разработка межгосударственного стандарта на консервы мясные и мясосодержащие для детей раннего возраста

М.А. Асланова, А.В. Устинова, А.С. Дыдыкин

ГНУ ВНИИМП разработал межгосударственный стандарт вида общих технических условий на мясные и мясосодержащие консервы для детей раннего возраста. Разработанный стандарт ОТУ может служить основой для разработки других стандартов и иных нормативных и технических документов.

Ключевые слова: ЕврАзЭС, межгосударственный стандарт, консервы мясные и мясосодержащие, показатели качества, безопасность.

Разработка типового плана ХАССП для производства мясного продукта с использованием новой композиции стартовых культур

Е.И. Титов, Л.Ф. Митасева, С.В. Колотвина, А.О. Соломко

В работе рассматриваются вопросы, связанные с использованием системы ХАССП и обеспечением безопасного производства мясного продукта с новой композицией стартовых культур. При построении плана ХАССП для производства мясного продукта с новой композицией стартовых культур был составлено описание исследуемого продукта.

Ключевые слова: мясной продукт, композиция стартовых культур, ХАССП, критические контрольные точки

Техника формования

Т. В. Рязанцева

Одним из наиболее интересных предложений по формированию рубленых полуфабрикатов с оптимальным соотношением цены и качества является оборудование английской фирмы Deighton.

Халаль — индустрия и образ жизни в одном

А.Г. Газизов, Ю.И.Риков

Вторая международная выставка «Халаль Экспо 2011» (Halal Expo 2011) прошла 26-28 мая в «Крокус-Экспо». Выставка собрала 88 экспонентов; пятая часть из них – мясоперерабатывающие предприятия. Число участников по сравнению с прошлым годом выросло на 45 %.

Котлета: украшение царского стола и любимца общепита

О.В. Лисова

Какие бывают котлеты и чем они покоряют многие поколения людей самых разных национальностей и социального положения? Некоторые секреты приготовления и рецепты блюда.