с. 4-8

Горбатовские чтения: конференция и конкурсы

Н. А. Горбунова, С. А. Горбатов

Gorbatov's auditions: conference and competitions

N. A. Gorbunova, C. A. Gorbatov

11 декабря 2014 года в рамках традиционной конференции, посвящённой памяти Василия Матвеевича Горбатова были подведены итоги Третьего международного профессионального конкурса мясных продуктов.

Проведение данного конкурса становится доброй традицией, каждый год все больше производителей качественных мясных продуктов предоставляют свои новинки и лучшие продукты на суд профессиональной дегустационной комиссии.

On December 11, 2014 within the traditional conference devoted to Gorbatov's memory the results of the Third international professional competition of meat products were summed up.

Carrying out this competition becomes a good tradition, every year more and more producers of qualitative meat products provide the novelties and the best products on court of the professional tasting commission.

Ключевые слова: конкурсы, конференция, медали, качество

Keywords: competitions, conference, medals, quality

с. 9-11

«Золотая осень-2014». Награды развезли по России

А. А. Семенова, Т. Г. Кузнецова, И. Г. Анисимова, А. А. Лазарев

Golden autumn-2014. Awards carried across Russia

A. A. Semenova, T. G. Kuznetsova, I. G. Anisimova, A. A. Lazarev

В рамках 16-й Российской агропромышленной выставки «Золотая осень-2014», которая прошла в Москве с 08 по 11 октября 2014 года, был проведен конкурс «За производство высококачественной пищевой продукции».

Within the 16th Russian agro-industrial exhibition «Golden autumn-2014» which took place in Moscow from October 8 to October 11, 2014, the competition For Production of High-quality Food Products was held.

Ключевые слова: Золотая осень, конкурсы, медали

Keywords: Golden autumn, competitions, medal**s**

с. 12-15

«Агропродмаш-2014» – ещё один шаг на пути модернизации отрасли

М. И. Савельева

«Agroprodmash-2014» – one more step on the way of modernization of branch

M. I. Savelyeva

В Москве в ЦВК «Экспоцентр» 6-10 октября прошла выставка «Агропродмаш-2014», организатор – ЗАО «Экспоцентр».

On October 6-10 in the Expocenter in Moscow there took place the exhibition «Agroprodmash-2014», the organizer of the exhibition is Expocenter.

Ключевые слова: деловая программа, выставка, Мясной конгресс, конкурс

Keywords: business program, exhibition, Meat congress, competition

с. 16-17

Конкурс поставщиков для мясной промышленности на выставке Агропродмаш-2014

С. А. Горбатов

Competition of suppliers for the meat industry at the exhibition «Agroprodmash-2014»

S. A. Gorbatov

ВНИИ мясной промышленности всегда ставит своей задачей поддержку производителей качественных и безопасных мясных продуктов. С этой целью 9 октября институт совместно с дирекцией выставки Агропродмаш-2014 провел, уже ставшие традиционными, конкурсы среди поставщиков упаковочных материалов, пищевых добавок и оборудования для мясной промышленности.

The all-union scientific research institute of the meat industry always puts the task support of producers of qualitative and safe meat products. For this purpose on October 9 the institute together with management held the Agroprodmash-2014 exhibitions, already become traditional, competitions among suppliers of packing materials, food additives and the equipment for the meat industry.

Ключевые слова: качество и безопасность мясных продуктов, конкурсы, золотая медаль

Keywords: quality and safety of meat products, competitions, gold medal

с. 18-19

Пора переходить к делу

М. И. Савельева

It is time to pass to business

M. I. Savelyeva

24 октября 2014 года в Государственной Думе ФС РФ состоялось заседание Рабочей группы депутатов ГД ФС РФ «По поддержке производителей и поставщиков пищевой промышленности» в Государственной Думе ФС РФ на тему «Проблемы торговых сетей и производителей в условиях специальных экономических мер, вызванных введением ограничения на импорт ряда продовольственных товаров из стран Европейского Союза, США, Австралии, Канады, Норвегии».

On October 24, 2014 in the State Duma of Federal Assembly of the Russian Federation the meeting of the Working group of deputies of the State Duma of Federal Assembly of the Russian Federation «On support of producers and suppliers of the food industry» on the subject «Problems of Distribution Networks and Producers in the conditions of the Special Economic Measures Caused by Introduction of Restriction on Import of a Number of Foodstuff from the Countries of the European Union, the USA, Australia, Canada, Norway» took place.

Ключевые слова: Рабочая группа депутатов ГД ФС РФ, импортозамещение, экономические санкции, торговые сети

Keywords: Working group of deputies of the State Duma of Federal Assembly of the Russian Federation, import substitution, economic sanctions, distribution networks

с. 23

Выставка WOLD FOOD – важное событие осени

В. И. Лученко

«WOLD FOOD» exhibition – an important event of fall

V. I. Luchenko

15 по 18 сентября на территории ЦВК «Экспоцентр», прошла 23-я международная выставка продуктов питания и напитков. Эта выставка представляет большой спектр продуктов питания, а так же открывает широкие возможности для поиска новых и развития уже имеющихся возможностей и граней в данной сфере.

15 till September 18 in the territory of the «Expocentre», there took place the 23rd international exhibition of food and drinks. This exhibition represents a big range of food, and also opens ample opportunities for search new and developments of already available opportunities and sides in this sphere.

Ключевые слова: выставка, продукты питания, конференция

Keywords: exhibition, food, conference

с. 25-26

Главные события года: объединение с группой ФРУТАРОМ

А. В. Куракин

Main events of year: association with FRUTAROM group

A. V. Kurakin

18 ноября 2013 можно смело назвать знаковой датой для всего российского рынка ингредиентов. В этот день заключили соглашение о стратегическом партнерстве группа ФРУТАРОМ – одна из крупнейших мировых компаний в области производства и продажи ароматизаторов и пищевых ингредиентов и ГК ПТИ – отечественный лидер рынка ингредиентов для пищевой промышленности России и стран СНГ. Сделка такого масштаба является практически беспрецедентной для отечественного рынка пищевых ингредиентов.

On November 18, 2013 it is possible to call safely sign date for all Russian market of ingredients. This day concluded the agreement on strategic partnership FRUTAROM group – one of the largest world companies in the field of production and sale of fragrances and food ingredients and PTI Group – the domestic leader of the market of ingredients for the food industry of Russia and the CIS countries. The transaction of such scale is almost unprecedented for the domestic market of food ingredients.

Ключевые слова: ГК ПТИ, ФРУТАРОМ, сеть дистрибьюции, ассортимент функциональных продуктов

Keywords: PTI Group, FRUTAROM, distribution network, range of functional products

с. 28-32

Новые бренды на рынке мясной продукции – важный фактор конкурентной борьбы

Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская, И. В. Петрунина, А. С. Чернова

New brands in the market of meat production – an important

factor of competitive fight

N. F. Neburchilova, I. P. Volynskaya, I. V. Petrunina, A.S. Chernova

Определены понятие и роль «брендинга» в реалиях в современной экономики России. Раскрыто содержание правового и психологического подхода к понятию бренда. Рассмотрены преимущества и недостатки продажи продукции под частными марками торговых сетей. Проанализирована практика создания новых брендов на примере ряда предприятий мясной отрасли: для продуктов детского и диетического питания, для сторонников религиозных конфессий, для новых рыночных сегментов и другие направления.

The concept and role of «branding» of realities in modern economy of Russia are defined. The content of legal and psychological approach to concept of a brand is opened. Advantages and shortcomings of sale of production under private brands of distribution networks are considered. Practice of creation of new brands on the example of a number of the enterprises of meat branch is analysed: for products of baby and dietary food, for supporters of religious faiths, for new market segments and other directions.

Ключевые слова: бренд, брендинг, торговая марка, рейтинг, здоровый образ жизни, диетический продукт, дизайн, упаковка, торговые сети

Keywords: brand, branding, trademark, rating, healthy lifestyle, dietary product, design, packing, distribution networks

с. 34-35

Рост прибыли мясоперерабатывающего производства: конкретные шаги

Р.Г. Калинин

Increase of meat-processing production: concrete steps

R.G. Kalinin

Сегодня отрасли находятся в стадии активной консолидации активов,- одни компании активно приобретаются другими. Причем инициаторами поглощений становятся как федеральные компании, так и локальные игроки. Собственникам и руководству предприятий важно трезво оценивать ситуацию на домашнем рынке и в соответствии с этой оценкой выстраивать свою работу.

Branches are in a stage of active consolidation of assets, – one companies are actively got by others. And both the federal companies, and local players become initiators of absorption. And to the management of the enterprises it is important to owners to assess soberly a situation in the house market and according to this assessment to build the work.

Ключевые слова: ассортимент, дистрибьюция, продвижение, маркетинг, мотивация

Keywords: range, distribution, advance, marketing, motivation

с. 36-39

Изучение природы действующего вещества препарата «Динормин» для профилактики и лечения иммунодефицитных состояний поросят

И. М. Чернуха, Л. А. Люблинская, Л. В. Федулова, Е. Р. Василевская, А. Н. Макаренко, Е. А. Тимохина

Studying of the nature of active ingredient of the preparation «Dinormin» for prevention and treatment of immunodeficiency of pigs

I. M. Tchernukha, L. A. Lyublinskaya, L. V. Fedulova, E. R. Vasilevskaya, A. N. Makarenko, E. A. Timokhina

В современных условиях интенсивного ведения свиноводства, нарушения условий кормления и содержания животных, воздействия стресс-факторов, у животных, особенно молодняка, часто развиваются иммунодефицитные состояния. Данная статья посвящена изучению природы природного препарата «Динормин», представляющего собой смесь лиофильно высушенных специально приготовленных экстрактов иммунокомпетентных органов свиней: тимуса, селезенки и мезентеральных лимфатических узлов. В статье представлены результаты исследования аминокислотного и белкового состава препарата и компонентов, входящих в его состав. В препарате «Динормин» отмечено значительное количество нейромедиаторных аминокислот (аспаргиновая, глутаминовая кислоты, глицин). Данные аминокислоты обладают иммунологической активностью и улучшают адаптивные способности животных при стрессах. Отмечена высокая гетерогенность экстрактов внутренних органов, присутствие веществ в широком диапазоне молекулярных масс. Показано, что в комплексном средстве «Динормин» сохраняются основные белки, содержащиеся в экстрактах внутренних органов, используемых для его производства. Представленные данные позволяют сделать вывод о том, что препарат «Динормин», за счет уникальной технологии приготовления, сохраняет активные вещества белковой природы, содержащиеся в экстрактах иммунокомпетентных органов, входящих в его состав.

This article is devoted to studying of the nature of the natural preparation «Dinormin» representing mix liofilno of the dried-up specially prepared extracts of immunocompetent bodies of pigs. Results of research of amino-acid and proteinaceous structure of a preparation and the components which are its part are presented in article. In the preparation «Dinormin» a significant amount of neuromedia even amino acids (asparginovy, glutaminovy acids, glycine) is noted These amino acids possess immunological activity and improve adaptive abilities of animals at stresses. High heterogeneity of extracts of internals, presence of substances at the wide range of molecular masses is noted. It is shown that in complex means of «Dinormin» the main squirrels containing in extracts of the internals used for its production remain. The presented data allow to draw a conclusion that the preparation «Dinormin», due to unique technology of preparation, keeps the active agents of the proteinaceous nature containing in extracts of the immunocompetent bodies which are its part.

Ключевые слова: «Динормин», поросята, иммунодефицит, аминокислота, электрофорез

Keywords: «Dinormin», pigs, immunodeficiency, amino acid, electrophoresis

с. 40-43

Влияние многокомпонентного шприцовочного рассола на качество штучного продукта из конины

И. С. Колесникова, Б. А. Баженова, Т. М. Бадмаева, М. Б. Данилов

The influence of multicomponent extruded brine on the quality of boiled-smoked horse meat product

I. S. Kolesnikova, B. A. Bazhenova, T. M. Badmayeva, M. B. Danilov

В настоящее время разработка и совершенствование технологий мясных продуктов предопределяет современную систему создания устойчивой продовольственной основы страны, что является актуальным в рамках импортозамещения. В этой связи необходимо максимально и эффективно использовать все имеющиеся резервы животного белка, в том числе мясное сырье от нетрадиционных видов животных, к которым относится, в том числе конина. Состав конского мяса обуславливает особенности его органолептических и функционально-технологических свойств, которые необходимо учитывать при разработке новых мясопродуктов. При производстве цельномышечного продукта из конины было предусмотрено предварительное инъецирование в мышечную ткань многокомпонентного шприцовочного рассола с белковыми и углеводными добавками. Конина имеет жесткую консистенцию, что обуславливает необходимость применения добавок для формирования нежной консистенции готового продукта. В связи с этим в качестве технологических добавок в состав опытных образцов шприцовочного рассола вводили последовательно белковую добавку – молочный белок «Анисомин», углеводные добавки – каррагинан, и затем – пищевой гель «Ламифарэн». Углеводные добавки более всего способствуют удержанию влаги в мясной системе в связи с их высокой гидрофильной способностью. Полученные данные показали, что под влиянием многокомпонентных шприцовочных рассолов готовые изделия приобретают стабильный цвет и нежную консистенцию. За счет высокой водоудерживающей способности мясной системы формируется сочность продуктов, что повышает их вкусовые качества. Таким образом, введение в состав рассола углеводного компонента ламифарэна, содержащего ряд функциональных компонентов, способствует формированию и стабилизации качественных показателей варено-копченого продукта из конины.

Currently, the development and improvement of technology of meat products determines a modern system of creating sustainable food basics country, which is relevant in the framework of import substitution. In this regard, it is necessary and efficient use of all available reserves of animal protein, including meat raw materials from non-traditional animal species to which it relates, including horsemeat. The composition of horse meat causes the features of its organoleptic and functional and technological properties that must be considered when developing new products. In the production of cut product from horse meat was provided by pre-injecting into the muscle multicomponent extruded brine with protein and carbohydrate supplements. Horsemeat has a hard consistency, which necessitates the use of additives for the formation of soft consistency of the finished product. In this regard, as technological additives in the composition of the test samples extruded brine was injected protein supplement is milk protein «Anisomin», carbohydrate supplements

– carrageenan, and then food gel «Lamifaren». Carbohydrate additives contributing most to the retention of moisture in the meat system due to their high hydrophilic ability. The data obtained showed that under the influence of multicomponent extruded brines finished products become stable color and soft texture. Due to the high water-holding capacity of the meat system is formed juiciness products that enhances their flavor. Thus, the introduction of the brine carbohydrate component of Lamifaren containing a number of functional components, contributes to the formation and stabilization of quality indicators cooked smoked product from horse meat.

Ключевые слова: многокомпонентный рассол, шприцевание, конина, органолептические показатели, физико-химические показатели.
Keywords: multicomponent brine, molding, horsemeat, organoleptic properties, physical and chemical indicators

c.44-48
Аспекты энергоэффективности холодильных систем мясоперерабатывающих производств
Ю. В. Соколов, Ю. С. Гордиенко
Aspects of energy efficiency of refrigerating systems of meat-processing productions
Yu. V. Sokolov, Yu. S. Gordiyenko

По данным, опубликованным в различных изданиях, энергопотребление холодильными системами достигает до 15 % от объема электроэнергии, производимой в России. Расход электроэнергии на производство холода составляет около половины потребляемой мясоперерабатывающими предприятиями электроэнергии. Поэтому в электроснабжении холодильных установок скрыт существенный резерв по экономии электроэнергии.

According to the data published in various editions, energy consumption by refrigerating systems reaches up to 15% of the volume of the electric power made in Russia. The electric power expense on production of cold makes about a half of the electric power consumed by the meat-processing enterprises. Therefore in power supply of refrigeration units the essential reserve on economy of the electric power is hidden.

Ключевые слова: энергоэффективность, аммиачные холодильные системы, фреон
Keywords: energy efficiency, ammoniac refrigerating systems, freon

c. 50-54
Как организовать производство продуктов детского питания
А. С. Дыдыкин, А. В Устинова
How to organize production of products of baby food
A.S. Dydykin, A. V Ustinova

Несмотря на позитивные тенденции в питании населения России, смертность от хронических болезней, развитие которых в значительной степени связаны с алиментарным фактором, остается значительно выше, чем в большинстве европейских стран. Это свидетельствует о необходимости принятия мер на государственном уровне для поддержки здорового питания населения России и в первую очередь детского. Согласно мнению маркетологов, одним из самых перспективных направлений развития продовольственного рынка является производство детского питания, премиум продукции и мясных паштетов. Отмечено, что увеличиваются объемы производства продуктов для детского и школьного питания.

Despite positive tendencies in food of the population of Russia, chronic diseases mortality, which development are substantially connected with an alimentary factor, remains much higher, than in the majority of the European countries. It testifies to need of taking measures at the state level for support of healthy food of the population of Russia and first of all the children's. According to opinion of marketing specialists, one of the most perspective directions of development of the food market production of baby food, a premium of production and meat. It is noted that production of products for baby and school food increase.

Ключевые слова: продукты детского питания на мясной основе, технологические регламенты, санитарно-гигиенические нормативы
Keywords: products of baby food on a meat basis, production schedules, sanitary and hygienic standards

c. 56-57
Кулинарные секреты новогоднего стола
А. А. Гарбузова
Culinary secrets of a New Year's table
A. A. Garbuzova

Новый год – один из немногих праздников, который мы ждем с особым нетерпением и в детстве, и во взрослом возрасте. В каждой стране, регионе, в каждой семье есть свои традиции встречи Нового года. Неудивительно, что к встрече Нового 2015 года каждый из нас готовиться заранее. И конечно, на первом месте встает вопрос, что готовить на праздничный стол, какими вкусностями угостить семью и гостей.

New year – one of the few holidays for which we wait with special impatience both in the childhood, and at adult age. In each country, the region, in each family there are traditions of a meeting of New year. No wonder that each of us to prepare for a meeting of New 2015 in advance. And of course, on the first place there is a question what to prepare on a holiday table, with what delicacies to treat a family and guests.

Ключевые слова: Новый год, свинина, рецепт, праздничное блюдо
Keywords: New year, pork, recipe, festive dish

c. 58-60
Рефераты
Summary

MAIN THEME

c. 4-8
Gorbatov's auditions: conference and competitions
N. A. Gorbunova, C. A. Gorbatov
c. 9-11
Gold summer-2014. Awards carried across Russia
A. A. Semenova, T. G. Kuznetsova, I. G. Anisimova, A. A. Lazarev
c. 12-15
«Agroprodmash-2014» - one more step on the way of modernization of branch
M. I. Savelyeva
c. 16-17
Competition of suppliers for the meat industry at the exhibition «Agroprodmash-2014»
S. A. Gorbatov
c. 18-19
It is time to pass to business
M. I. Savelyeva
c. 23
«WOLD FOOD» exhibition - an important event of fall
V. I. Luchenko
c. 25-26
Main events of year: association with FRUTAROM group
A. V. Kurakin
c. 28-32
New brands in the market of meat production – an important factor of competitive fight
N. F. Neburchilova, I. P. Volynskaya, I. V. Petrunina, A.S. Chernova
c. 34-35
Increase of meat-processing production: concrete steps
R.G. Kalinin
c. 36-39
Studying of the nature of active ingredient of the preparation «Dinormin» for prevention and treatment of immunodeficiency of pigs
I. M. Tchernukha, L. A. Lyublinskaya, L. V. Fedulova, E. R. Vasilevskaya, A. N. Makarenko, E. A. Timokhina
c. 40-43
The influence of multicomponent extruded brine on the quality of boiled-smoked horse meat product
I. S. Kolesnikova, B. A. Bazhenova, T. M. Badmayeva, M. B. Danilov
c.44-48
Aspects of energy efficiency of refrigerating systems of meat-processing productions
Yu. V. Sokolov, Yu. S. Gordiyenko
c. 50-54
How to organize production of products of baby food
A.S. Dydykin, A. V Ustinova
c. 56-57
Culinary secrets of a New Year's table
A. A. Garbuzova
c. 58-60
Summary