

с. 4-5

Основные заблуждения при внедрении системы HACCP

Кузнецова О. А.

The main delusions at introduction of HACCP

Kuznetsova O. A.

В статье рассмотрены основные ошибки, допускаемые предприятиями при попытке соответствовать требованиям HACCP.

In the article the main mistakes made by the enterprises in attempt to conform to requirements of HACCP are considered.

Ключевые слова: HACCP, принципы HACCP, внедрение системы HACCP, ошибки при внедрении HACCP

Keywords: HACCP, the principles of HACCP, introduction of HACCP, mistake at introduction of HACCP

с. 6-7

Опыт внедрения систем менеджмента на предприятии ООО «СТАР-НАТУРДАРМ»

Сидорова Е. В.

Experience of introduction of systems of management at the STAR-NATURDARM

Sidorova E. V.

Проработка вопроса о получении европейского ветеринарного номера показала, что предприятию необходима, как минимум, система управления качеством на основе принципов HACCP, т.к. это является обязательным требованием Европейского законодательства, как подтверждение качества и безопасности пищевой продукции.

Study of a question of receiving the European veterinary numbers showed that the control system of quality on the basis of the principles of HACCP is the obligatory requirement of the European legislation as confirmation of quality and safety of food products is necessary for the enterprise, at least.

Ключевые слова: система менеджмента качества, HACCP-МЯСО

Keywords: quality management system, HACCP-MEAT

с. 8-11

Перспективы развития стандартизации в мясной промышленности

Белоусова Е.В., Юрчак З.А., Лисина Т.Н.

Prospects of development of standardization in the meat industry

Belousova E.V., Yurchak Z.A., Lisina T.N.

Освещены последние разработки ВНИИМП в области стандартизации по обеспечению доказательной базы ТР Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

The last development of VNIIMP in the field of standardization on ensuring evidential base of Technical Regulations of the Customs union «About safety of meat and meat production» is lit.

Ключевые слова: национальный стандарт, межгосударственный стандарт, технический регламент

Keywords: national standard, interstate standard, technical regulations

с. 12-18

Выработка единых требований как часть глобального подхода к пищевой безопасности

Коваленок А. В., Соммер Н. В., Курочкин А. Ю.

Development of uniform requirements as part of global approach to food safety

Kovalenok A. V., Sommer N. V., Kurochkin A. Yu.

В условиях глобализации рынков, в том числе и рынков продовольственного сырья, развития технологий производства продуктов питания и сетевого розничного бизнеса, на первый план

выходят проблемы, связанные с обеспечением продовольственной безопасности.

In the conditions of globalization of the markets including the markets of food staples, developments of production technologies of food and network retail business, come to the forefront the problems connected with ensuring food security.

Ключевые слова: пищевая безопасность, глобализация рынка

Keywords: food safety, globalization of the market

с. 19-21

Предотвращение и минимизация перекрестной контаминации продукции пищевыми аллергенами

Юрчак З.А., Кузнецова О. А., Старчикова Д.

Prevention and minimization of a cross contamination of production food allergens

Yurchak Z.A., Kuznetsova O. A., Starchikova D.

Излагаются основные принципы внедрения системы управления аллергенами на предприятиях мясной промышленности. Подчеркиваются требования ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» к обязательной маркировке аллергенов для всех пищевых продуктов.

The basic principles of introduction of a control system of allergens at the enterprises of the meat industry. In emphasized requirements TR CU 022/2011 «Marking of food products» to the compulsory allergens labeling for all foods.

Ключевые слова: пищевой аллерген, риск, управление аллергенами, перекрестное загрязнение, безопасность продукции, маркировка, упаковка

Keywords: food allergies, risk, control allergens, cross-contamination, product safety, marking, packing

с. 22-23

Подходы к анализу химических рисков на предприятиях мясной промышленности

Кузнецова О. А., Юрчак З.А., Утянов Д.А.

Approaches to the analysis of chemical risks at the enterprises of the meat industry

Kuznetsova O. A., Yurchak Z.A., Utyanov D. A.

В статье описывается необходимость контроля химических опасных факторов, появившихся вследствие использования смазочных материалов для технологического оборудования.

This article describes the necessary monitoring of chemical hazards have emerged due to the use of lubricants for production equipment.

Ключевые слова: химические опасные факторы, смазочные материалы, HACCP, контроль химических рисков, H1, H2, H3

Keywords: Chemical hazards, lubricants, HACCP, control of chemical risks, H1, H2, H3

с. 24-27

Использование витаминно-минеральных смесей в колбасных изделиях для детского питания

Семенова А.А., Дыдыкин А.С., Солдатова Н.Е., Андреас Фельде

Use of vitamin and mineral mixes in sausages for baby food

Semenova A.A., Dydykin A.S., Soldatova N. E., Andreas Feld

Использование витаминно-минеральных смесей, в которых все вносимые компоненты тщательно смешаны друг с другом, обеспечит значительно более равномерное их распределение по всей массе обогащенного продукта, чем при раздельном внесении каждого из них.

Use of vitamin and mineral mixes in which all brought components are carefully mixed with each

other, will provide their more uniform distribution on all mass of the enriched product is considerable, than at separate introduction of each of them.

Ключевые слова: колбасные изделия для детского питания, минеральные вещества, физиологические потребности

Keywords: sausages for baby food, physiological requirements

с. 28-31

Окислительно-восстановительный потенциал как барьерный фактор в технологии мясных и мясорастительных консервов

Крылова В. В.

Oxidation-reduction potential as a barrier factor in technology of canned food

Krylova V. V.

Задача исследований – получение экспериментальных данных по величинам Eh стерилизованных мясных и мясо-растительных консервов из мясного сырья разного термического состояния при производстве продукции, систематизации результатов исследований и определения возможности использования показателя Eh как барьерного фактора при тепловом консервировании.

Research problem – receiving experimental data in sizes Eh of the sterilized canned and meat and cereal meat from meat raw materials of a different thermal state at production, systematization of results of researches and definition of possibility of use of an indicator of Eh as barrier factor at thermal conservation.

Ключевые слова: мясо, консервы, окислительно-восстановительный потенциал

Keywords: meat, canned food, oxidation-reduction potential

с.32-35

Соединения антимикробного действия в слизистых оболочках животных

Чернуха И.М., Федулова Л.В., Василевская Е.Р., Ертикеева Е. А., Ахремко А. Г.

Research of mucous membranes of animals

Tchernykh I.M., Fedulova L.V., Vasilevskaya E.R., Ertikeeva E. A., Akhremko A. G.

Данные свидетельствуют о наличии системы неспецифической защиты, механизмов, защищающих организм от инфекционных возбудителей. Исследования эндогенных антимикробных пептидов природного происхождения становятся основным направлением ввиду особых свойств данных соединений. Постоянно контактирующие с патогенными микроорганизмами слизистые оболочки организмов сельскохозяйственных животных также являются потенциальным сырьем для выделения данных соединений. При изучении индивидуальных экстрактов слизистых оболочек ротовой полости, языка, пятачка и ануса свиньи методом SDS-электрофореза были обнаружены соединения с антимикробными свойствами.

Modern data testify to existence of system of nonspecific protection, the mechanisms protecting an organism from infectious activators. Researches of endogenous antimicrobial peptides of a natural origin become the main direction in view of special characteristics of these connections. The mucous membranes of organisms of farm animals which are constantly contacting to pathogenic microorganisms are also potential raw materials for allocation of these connections. When studying individual extracts of mucous membranes of a mouth, language, the patch and an anus of a pig the

method of a SDS electrophoresis found connections with antimicrobial properties.

Ключевые слова: антимикробные пептиды, иммунитет, электрофорез

Keywords: antimicrobial peptides, immunity, electrophoresis

с. 36-38

Сырокопченые колбасы от ПТИ – аппетитно, вкусно, экономично

Черкашина Н.А., Анисимова А.А.

Raw smoked sausages from PTI – it is appetizing, tasty, economic

Cherkashina N. A., Anisimova A. A.

Специалисты ГК ПТИ разработали и готовы предложить переработчикам мяса ряд ингредиентов и технологических подходов изготовления сырокопченых колбас, позволяющих не только снизить себестоимость готовых продуктов, но и представить потребителю продукт с разными вкусовыми профилями в оригинальном исполнении.

Specialists of PTI Group developed and are ready to offer processors of meat a number of ingredients and technological approaches of production of the raw smoked the sausages allowing not only to reduce prime cost ready-made products but also to present to the consumer product with different flavoring profiles in the original execution.

Ключевые слова: ГК ПТИ, сырокопченые колбасы, пряно-ароматические смеси

Keywords: PTI Group, raw smoked sausages, aromatic mixes

с. 39

Профессиональная обувь для пищевого производства: здоровье, безопасность и комфорт сотрудников

Квиндт А.

Professional food production footwear health, safety and comfort of employees

Kvindt A.

Современные технологии и процессы пищевого производства требуют еще более строгого и качественного подхода к обеспечению безопасности работников на предприятии. Чтобы избежать производственные травмы, вопрос защиты ног должен стоять на приоритетном уровне.

Today modern technologies and processes of food production demand even more strict and high-quality approach to safety of workers at the enterprise. To avoid production injuries, the question of protection of feet has to stand on priority level.

Ключевые слова: профессиональная обувь

Keywords: professional footwear

с. 40-41

Микроструктура коллагеновых пленок с CO₂-экстрактами пряностей

Семенова А.А., Пчелкина В.А., Голованова П.М., Ревущая Н.М.

Microstructure of collagenic films with CO₂-extracts of spices

Semenova A.A., Pchelkina V.A., Golovanova P.M., Revutskaya N. M.

В статье представлены результаты микро-структурных, в том числе морфометрических, исследований коллагеновых пленок при введении CO₂-экстрактов пряностей, которые были проведены в во ВНИИМП в рамках работы по созданию новой пищевой коллагеновой пленки антимикробного действия, используемой для упаковки мясных продуктов.

Results are presented in article microstructural, including morphometric, researches of collagenic films at introduction of CO₂-extracts of spices which were carried out to VNIIMP within work on creation of the new food collagenic wrap of antimicrobial action used for packing of meat products.

Ключевые слова: коллагеновая пленка, CO₂-экстракты пряностей, микроструктурные исследования

Keywords: collagenic film, CO₂-extracts of spices, microstructural researches

с. 42-45

Инновационные упаковочные решения для мясной продукции

Корж А. П.

Innovative packing solutions for meat production

Korz A. P.

В статье рассмотрены научно-технологические аспекты развития мирового производства колбасных оболочек и упаковочных материалов для современных предприятий мясоперерабатывающей промышленности.

In article scientific and technological aspects of development of world production of sausage covers and packing materials for the modern enterprises of the meat-processing industry are considered.

Ключевые слова: имитационная упаковка, асептическая оболочка, паллунановая оболочка, коллагеновые нанопокртия, интерактивная упаковка

Keywords: imitating packing, aseptic cover, pallulanovoy cover, collagenic nanocoverings, interactive packing

с. 46-51

Нетрадиционные источники мясного сырья животного происхождения

Горбунова Н.А., Насонова В.В.

Nonconventional sources of meat raw materials of

an animal origin

Gorbunova N. A., Nasonova V. V.

Представлен обзор научных исследований – изучение возможности и направлений использования нетрадиционных источников белка в питании человека.

The review of the scientific researches directed on studying of opportunity and the directions of use of nonconventional sources of protein in food of the person is presented.

Ключевые слова: животный белок, мясо ослов, мясо зебр, мясо улиток, мясо верблюдов, мясо насекомых, пищевая ценность

Keywords: animal protein, meat of donkeys, meat of zebras, meat of snails, meat of camels, meat of insects, nutrition value

с. 52-54

Поваренная соль – анти- или проокислитель?

Туниева Е. К.

Table salt – anti- or a pro-oxidizer?

Tuniyeva E. K.

В статье приведен анализ отечественной и зарубежной научно-технической литературы, рассматривающей механизмы анти- и проокислительного действия поваренной соли на окисление жиров в мясных продуктах.

The analysis of the domestic and foreign scientific and technical literature considering mechanisms of anti- and pro-oxidizing effect of table salt on oxidation of fats in meat products is provided in article.

Ключевые слова: антиоксидантные ферменты, миоглобин, окисление, поваренная соль

Keywords: antioxidant enzymes, myoglobin, oxidation, table salt

с. 55-58

Пельмени – от кустарного до промышленного производства

Насонова В.В., Дроздова Н.А.

Pelmeni – from handicraft before industrial production

Nasonova V. V., Drozdova N. A.

Когда появились пельмени? Как развивалось производство мясных полуфабрикатов в советское время? Какая динамика продаж мясных полуфабрикатов была с 1960 года по 2014 год?

When there were pelmeni? How production of meat semi-finished products developed in Soviet period? What dynamics of sales of meat semi-finished products was from 1960 to 2014?

Ключевые слова: пищевая безопасность, глобализация рынка

Keywords: food safety, globalization of the market

MAIN THEME

с. 4-5

The main delusions at introduction of HACCP

Kuznetsova O. A.

с. 6-7

Experience of introduction of systems of management at the STAR-NATURDARM

Sidorova E. V.

с. 8-11

Prospects of development of standardization in the meat industry

Belousova E.V., Yurchak Z.A., Lisina T.N.

с. 12-18

Development of uniform requirements as part of global approach to food safety

Kovalenok A. V., Sommer N. V., Kurochkin A. Yu.

с. 19-21

Prevention and minimization of a cross contamination of production food allergens

Yurchak Z.A., Kuznetsova O. A., Starchikova D.

с. 22-23

Approaches to the analysis of chemical risks at the enterprises of the meat industry

Kuznetsova O. A., Yurchak Z.A., Utyanov D. A.

с. 24-27

Use of vitamin and mineral mixes in sausages for baby food

Semenova A.A., Dydykin A.S., Soldatova N. E., Andreas Feld

с. 27

International meat congress of ICOMST-2015

Kuznetsova O. A., Kozyrev I.V.

с. 28-31

Oxidation-reduction potential as a barrier factor in technology of canned food

Krylova V. B.

с.32-35

Research of mucous membranes of animals

Tchernykh I.M., Fedulova L.V., Vasilevskaya E.R., Ertikeeva E. A., Akhremko A. G.

с. 36-38

Raw smoked sausages from PTI – it is appetizing, tasty, economic

Cherkashina N. A., Anisimova A.A.

с. 39

Professional food production footwear health, safety and comfort of employees

Kvindt A.

с. 40-41

Microstructure of collagenic films with CO₂-extracts of spices

Semenova A.A., Pchelkina V.A., Golovanova P.M., Revutskaya N. M.

с. 42-45

Innovative packing solutions for meat production

Korz A. P.

с. 46-51

Nonconventional sources of meat raw materials of an animal origin

Gorbunova N. A., Nasonova V. V.

с. 52-54

Table salt – anti- or a pro-oxidizer?

Tuniyeva E. K.

с. 55-58

Pelmeni – from handicraft before industrial production

Nasonova V. V., Drozdova N. A.

с. 58

Summary