

Контроль качества и безопасности

Качество и безопасность продукции для современного предприятия являются не просто приоритетами стратегии, а обязательными условиями выживания в конкурентной борьбе и социально ответственного поведения.

Верность выбранному пути, вера в науку и свое предназначение

16 апреля исполнилось 65 лет вице-президенту Российской Академии сельскохозяйственных наук, директору Всероссийского научно-иследовательского института мясной промышленности имени В.М. Горбатова, доктору технических наук А.Б. Лисицыну. Поздравление юбиляру от редакции, коллег и предприятий отрасли.

Кому выгодна «святая простота» наших СМИ?

Этот вопрос от «Мясного союза России» и представителей мясного бизнеса задают государственной власти и руководителям СМИ авторы открытых писем. Они уверены, что информационную политику газеты «Известия» и «Первого канала» на основе некоторых фактов можно назвать антиобщественной.

Отменили обязательную сертификацию. Осталось «отменить» фальсификацию

Телефон: (495) 676-93-51

Первого декабря 2009 года Правительство Российской Федерации ввело новый порядок подтверждения соответствия всей пищевой продукции. О том, какие принципиальные отличия имеет новый порядок, как изменились функции надзорных органов и органов сертификации нашему журналу рассказал заместитель директора ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Б.Е. Гутник.

Оценка немецких мясопродуктов с точки зрения качества и безопасности

Телефон: +49 (0) 9221 803-287 Дедерер

Автор рассказывает о принципах организации системы контроля качества мясопродуктов, которая предполагает добровольное участие компаний-производителей. Приводится многолетняя статистика исследований.

Ключевые слова: колбасы, ремесленное производство, неупакованные изделия, органолептическая оценка, токсичные металлы, микробиологические исследования.

Современные подходы к объективной оценке качества мясного сырья и готовой продукции

И.М. Чернуха, Т.Г. Кузнецова, Е.Б. Селиванова,

Е.И. Марсакова

Телефон: (495) 676-99-91

Описываются принцип работы и возможные сферы применения мультисенсорсной системы «электронный нос» для оценки качества мясного сырья и готовой продукции. Показаны преимущества инструментальной оценки качественных характеристик

Ключевые слова: мясо, электронный нос, свежесть, аромат мясопродуктов, калибровочный график.

Особенности взаимодействия каррагинана с мышечными белками и фосфатами

А.А. Семенова, Е.К. Туниева

Телефон: (495) 676-65-51

В статье описываются результаты изучения влияния каррагинана на потребительские характеристики готового продукта. Специалисты ГНУ ВНИИМП изучили распределение каррагинана по объему мышечной ткани на разных этапах технологической обработки, в частности исследовали характер изменения гелеобразующих свойств каррагинана в солевом растворе мышечных белков, а также целесообразность совместного применения пищевых фосфатов и каррагинана при изготовлении мясопродуктов.

Ключевые слова: каррагинан, мышечные белки, фосфаты, прочность, пла-

Использование функциональных стабилизационных систем на основе гидролизатов сывороточных белков при создании термолобильных белково-сывороточных эмульсий

Телефон: (495) 676-64-11

Использование гидролизата сывороточных белков позволяет не только полностью избежать нежелательных изменений органолептических характеристик, но и повысить питательную ценность готового продукта. Для определения эмульгирующих характеристик гидролизата сывороточного белка в сравнении с другими молочными белками, используемыми в пищевой промышленности, было проведено исследование стабильности эмульсий, изготовленных из растительного масла и воды, стабилизированных различными протеинами.

Ключевые слова: сывороточные белки, эмульгатор, гидрофильные и липофильные свойства, ультрафильтрация, полисахариды.

Альтернативные способы обвалки свинины на предприятиях средних и малых мощностей

А.А. Семенова. О.В. Соловьев, Л.И. Лебедева,

М.И. Гундырева, Ф.В. Холодов

Телефон: (495) 676-61-61

Авторы описывают преимущества вертикальной обвалки мяса такие, как увеличение производительности труда и повышение качества продукции, а также уменьшение обсемененности мяса. В статье приведены технические данные оборудования для вертикальной обвалки, разработанного во ВНИИ мясной промышленности.

Ключевые слова: вертикальная обвалка, целостность мускулов, парное мясо, крупнокусковые полуфабрикаты, производительность труда, установка Я8-ФВО.

ИСИТ. И металл оживает

А. Поваляев

В публикации представлены комплексные услуги компании ИСИТ по автоматизации производственных и управленческих процессов на предприятиях мясной отрасли, описаны особенности предлагаемых решений.

Использование компьютерной программы «Оптима» при расчете антистрессовых препаратов

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

Телефон: (86360) 3-63-77

На базе учхоза «Донское» ДонГАУ проведен научно-производственный эксперимент по использованию в качестве антистрессовых препаратов лактулозосодержащих биологически активных добавок «Лактумин» и «Тодикамп-Лакт». Исследования по использованию в кормлении животных различных БАДов позволили оценить свинину по физико-химическим показателям.

Новое в области термообработки мясных изделий, полуфабрикатов и готовых блюд

Автор представляет камеры нового поколения для запекания и жарки мясных изделий, деликатесов и полуфабрикатов, разработанные компанией «Агро 3». Описываются особенности режимов и дополнительные опции, которые необходимы предприятиям общественного питания.

«Покупать надо технологии, а не оборудование»

Проблемы машиностроения, которые были затронуты в № 5 за 2009 год, попрежнему вызывают отклики профессиональной общественности и бизнеса. Ещё один взгляд на их решение предлагает президент компании «Мортадель» Николай

Качество мяса крупного рогатого скота различных генотипов

А.А. Кочетков, Ф.Г. Каюмов, С.Д. Тюлебаев,

А.Б. Карсакбаев

Телефон: (495) 607-23-11

В статье представлены результаты исследований морфологического состава и химического анализа мяса, полученного от телок следующих генотипов: І группа чистопородный отечественный симментал, ІІ группа — чистопородный герефорд, III — немецкий симментал х отечественный симментал, IV — канадский симментал х отечественный симментал.

Ключевые слова: говядина, качество, мясное скотоводство, генотип, симментал, герефорд.

Современные формы организации рынков скота, мяса и мясных продуктов

Н.Ф. Небурчилова, Т.А. Маринина, И.П. Волынская,

Телефон: (495) 676-67-31 Авторы обращаются в статье к проблеме развития оптовых рынков скота и готовой продукции, как важнейших элементов инфраструктуры аграрно-промышленного комплекса страны. В качестве примеров форм организации оптовой торговли

показаны рынки во Франции и Испании. Ключевые слова: контрактационное соглашение, коммерческие посредники, давальческие условия, товарный кредит, электронная торговля, интервенционные агентства, «Рюнжи», «Мерканваленсия».

«Мясная индустрия 2010»: что показал форум и что покажет его будущее?

Телефон сотовый: (918) 557-29-62

Десятый международный форум «Мясная индустрия 2010» состоялся 16-19 марта на ВВЦ. Как и в предыдущие годы, он прошел на одной площадке с форумом «Молочная индустрия».

Методическая помощь в интересах прогресса

Телефон: (495) 676-93-51

О семинаре компании CSB-sistem для специалистов строящихся и реконструируемых предприятий по вопросам автоматизации процессов и системной интеграции производства и управления процессами. Участники семинара ознакомились с комплексными решениями в виде комбинации отраслевого программного обеспечения, консалтинга и соответствующих аппаратных средств.

Сложная простая французская кухня

Телефон сотовый: (918) 557-29-62

2010 год объявлен годом Франции в России. Этот факт двухсторонних отношений отметил наш журнал, обратившись к истории и секретам французской кухни.

59 Bcë n Macf №2 апрель 2010