Новые стандарты — производству

Редакционная статья

В России обновился целый ряд стандартов на мясопродукты, на скот для убоя и разделку, появились и совершенно новые стандарты. Редакционная статья акцентирует внимание на важных сторонах этого процесса.

Стандарты — инструмент технического регулирования и основа практики производства

Б.Е. Гутник, О.А. Кузнецова, Н.В. Маслова Телефон: (495) 676–35–29

О месте и роли стандартов, о проблемах стандартизации в России и задачах ВНИИМПа, как разработчика стандартов. А также о том, почему в условиях реформы технического регулирования система стандартов сохраняет важное значение и какие направления в работе над новыми стандартами являются первоочередными.

Ключевые слова: техническое регулирование, стандартизация, технический регламент, единство измерений, конкурентоспособность, технический комитет.

Национальные стандарты Российской Федерации на консервы мясные — традиции качества и вкуса

В.Б. Крылова, Т.В. Густова Телефон: (495) 676–78–11

Обзор новых национальных стандартов для производства мясных консервов. В них нашли отражение и многолетний положительный опыт работы предприятий отрасли, и новые современные требования к консервам, обеспечивающие интересы потребителей продукции.

Ключевые слова: национальный стандарт, группа однородной продукции, ограничения массовой доли жира, мясо тушеное, срок годности консервов.

Новые национальные стандарты на мясные продукты

А.А. Семенова, В.В Насонова, Л.И. Лебедева, Л.А. Веретов, Е.Ф. Волкова Телефон: (495) 676–61–61

Обзор новых стандартов на мясные продукты и комментарии к ним. В стандартах уточнены требования к сырью и упаковочным материалам, расширен сырьевой состав и ассортимент готовой продукции.

Ключевые слова: колбасы полукопченые, колбасы жареные, колбасы вареные из конины, колбасы полукопченые из конины, продукты из свинины вареные.

Жареные колбасы обрели свой ГОСТ

А.А. Семенова Телефон: (495) 676–68–51

Информация для специалистов и владельцев бизнеса об изменениях в действующей нормативной документации.

Состояние и перспективы развития мясной отрасли России

А.Б. Лисицын, Н.Ф. Небурчилова, Н.А. Горбунова Телефон: (495) 676–93–17

Развитие мясной отрасли — задача комплексная и требует скоординированной модернизации животноводства, переработки, машиностроения и нормативной базы. В данной работе представлен анализ состояния отрасли и обозначены цели и задачи экономической политики государства, направления преобразований.

Ключевые слова: животноводство, продовольственная безопасность, первичная переработка, мясохладобойня, экологический фактор, отечественное машиностроение, стандарты

Российское свиноводство на пути индустриализации: комплексный подход, здоровая конкуренция и консолидация

Ю.И. Ковалёв Телефон: (495) 690–53–17

Свиноводство в России вышло на качественно новый уровень и его структура неуклонно меняется в направлении индустриализации, вертикальной интеграции, предполагающей создание производящих цепочек от поля до прилавка. В работе обозначены программные цели Союза свиноводов и пути их достижения.

Ключевые слова: свиноводство, конверсия корма, структура ресурсов, рентабельность, импорт шпика, конкурентоспособность, экспорт, племенная база, селекционно-гибридный центр.

К вопросу группировки мясопродуктов по массовым долям мясных ингредиентов и мышечной ткани в их рецептуре

А.А. Семенова, Г.П. Горошко Телефон: (495) 676–71–11

В последние годы создано много новых продуктов, которые невозможно идентифицировать, пользуясь «Общероссийским классификатором продукции». Необходимо ввести критерии отличия мясных продуктов от других, в которых используются кроме мясного сырья пищевые ингредиенты и добавки другого происхождения (растительного, животного, микробиологического и т.д.), вносящие существенные изменения в пищевую, биологическую, и потребительскую ценности продукции.

Ключевые слова: отечественная система классификации, коды ОКП, формальная фальсификация, группы и категории полуфабрикатов и мясопродуктов, мясные, мясосодержащие, аналоги.

Коллагеновые оболочки «Кутизин»: когда подобие сродни совершенству

В.Ю. Смурыгин

Презентация линейки оболочек, поставляемых компанией «Логос». В материале рассказывается о достоинствах коллагеновых оболочек.

«Атриа Россия» конструктивно относится к «пережиткам» и грамотно использует маркетинговые инновации

А.Н. Захаров

Интервью исполнительного директора компании «Атриа Россия», генерального директора ООО «Пит-Продукт» и ООО «МПЗ “КампоМос”» Сергея Иванченко.

Функционально-технологические свойства смесей на основе молочных белков и их применение при производстве мясных продуктов

Л.Н. Меньшикова

Презентация линейки функциональных смесей на основе молочных белков компании ПТИ. Недорогая и эффективная альтернатива сывороточным белковым концентратам и сывороточным белковым изолятам.

Особенности термообработки полуфабрикатов

Т.Б. Шугурова

Представлена информация о новом оборудовании для термообработки полуфабрикатов контактным и конверторным способами.

Больше свежих идей — меньше упаковки

Т.Н. Доброхотова Телефон: (495) 795–01–01

Теперь стало возможным полностью заполнять упаковку, не оставляя свободного пространства между продуктом и пленкой, что позволяет сократить высоту лотка в среднем на 40 % по сравнению со стандартными лотками. Новая упаковка позволяет мясу контактировать с пленкой без потери своего естественного красного цвета.

МАПАКС и криогенные технологии — комплекс решений для успешного бизнеса

Наталия Ставцева Телефон: (495) 7777–047

В материал рассказывается о преимуществах упаковки МГС и некоторые особенности сравнительно новой для российского рынка технологии криогенной заморозки мяса.

Модульная альтернатива капитальному строительству

М.А. Негребицкий Телефон: (499) 174–88–62

Стремясь свести к минимуму затраты времени средств, мясники всё чаще обращают внимание на убойные цеха в модульном исполнении. Презентация оборудования и услуг создания модульной бойни под ключ.

Влияние ростстимулирующих средств на формирование мясной продуктивности и качественных показателей мяса бычков

М.Е. Спивак, А.Н. Струк, Д.А. Ранделин, Т.М. Миттельштейн Телефон: (8442) 32–10–48

Описаны результаты научно-хозяйственного эксперимента по изучению влияния ростстимулирующих препаратов «Сат-Сом» и «Гликосел-ЯК» на формирование продуктивности бычков.

Ключевые слова: биологически активные компоненты, русская комолая, парентеральное введение, морфологический состав, ростстимулирующие препараты, органолептическая оценка.

Свиные субпродукты

Н.И. Рубцов

Использование свиных субпродуктов в кулинарии, особенности технологии, место в кулинарных традициях разных народов. Кулинарные рецепты.