

Колбасы: технологии, стандарты, инновации

Редакционная статья. Краткий обзор главной темы номера, проблематика и комментарии.

Время новых планов и новых свершений

Поздравление. 30 августа исполняется 60 лет Юрию Федоровичу Оводкову, заместителю министра сельского хозяйства и продовольствия Рязанской области заслуженному работнику пищевой индустрии Российской Федерации, кандидату сельскохозяйственных наук.

Безнитритные колбасы – перспективный сектор мясных продуктов

А.А. Семенова, В.В. Насонова, Л.И. Лебедева, Л.А. Веретов

Сегодня потребители, заботящиеся о своем здоровье, требуют мясных продуктов без нитрита натрия и вообще без пищевых добавок, имеющих Е-индексы. В связи с этим ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова разработал ГОСТ Р 53515-2009 «Колбасы жареные. Технические условия», включающий в себя, кроме всем известной колбасы «Украинская жареная», новый ассортимент безнитритных жареных колбас, технология изготовления которых предусматривает возможность полного отказа от применения пищевых добавок с Е-индексами.

Ключевые слова: безнитритная технология, жареные колбасы, нитрит натрия, «Баксолан», лактат натрия, сроки годности, «Украинская жареная».

Социальная инновация – производство варёных колбасных изделий для питания беременных и кормящих женщин

И.А. Говор, А.В. Устинова, М.А. Асланова

Впервые разработаны специализированные колбасные изделия для беременных и кормящих матерей. Продукты обогащены ПНЖК, кальцием, йодказеином и специально подобранным комплексом витаминов, не содержат фосфатов, в них ограничено содержание жира, соли, нитритов и пряностей, что делает их абсолютно безопасными для организма беременной женщины.

Ключевые слова: ПНЖК йодказеин, лактат кальция, витаминные премиксы пантотеновая кислота, аллергизирующий потенциал.

Колбасные изделия с пониженной калорийностью - «свободная ниша» на рынке мясных продуктов

Е.К. Туниева

В статье дано обоснование необходимости производства продуктов масового спроса с низким содержанием жира. Авторы статьи также обращают внимание на проблемы выбора заменителей животных жиров в колбасных изделиях.

Ключевые слова: здоровое питание, калорийность, ожирение, жиросаменители.

Натуральные антиоксиданты для колбасных изделий

Л.В. Сергеева, Д. А. Кадималиев, В.В. Бирюков

Представлены результаты исследований влияния источников α -токоферола - экстрактов облепихи, облепихового и соевого масел на функционально-технологические и экологические характеристики полукопченых колбас.

Ключевые слова: колбасные изделия, растительные экстракты, α -токоферол, нитриты, нитрозамины.

Мобильное принятие решений

Игорь Демин, Герман Шальк

Обработать информацию быстро и независимо от места нахождения, увеличить гибкость и эффективность бизнес-процессов – «Мобильный бизнес» становится все более актуальным в вопросах успеха перед конкурентами.

Технологический аудит в помощь мясоперерабатывающим предприятиям

А.Б. Лисицын, А.А. Семенова, В.В. Насонова, Л.А. Веретов

С учетом обращений предприятий специалисты ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова разработали «Методические рекомендации по организации и правилам проведения технологического аудита на мясоперерабатывающих предприятиях» (МР 08-00419779), в которых изложены основы организации и правила проведения технологического аудита.

Ключевые слова: технологический аудит, внутренний и внешний аудиты, оценка технологической эффективности, технологическая стратегия.

Концентрация производства на предприятиях по убою и переработке скота: показатели и тенденции

А.Б. Лисицын, Н.Ф. Небурчилова, И.П. Волынская, И.В. Петрунина, Т.А. Маринина

В статье дан анализ структуры мясоперерабатывающей отрасли по размерам предприятий. Авторы доказывают объективную необходимость и неизбежность концентрации производства, как условия конкурентоспособности предприятий.

Ключевые слова: концентрация производства, производственно-хозяйственные связи, средняя численность работников, производственная мощность, себестоимость продукции, удельные капитальные вложения.

Российскому свиноводству ВТО создаст минимум проблем, если бизнес и государство будут действовать сообща

Ю.И. Ковалев, Н.А. Артемова

В статье дан анализ условий присоединения России к ВТО, от которых зависит развитие свиноводства и предложены меры, которые будут способствовать минимизации негативных последствий для свиноводства и мясопереработки.

Айдар Газизов: «Мы получили общий рынок халяля и будем защищать его интересы»

М.И. Савельева

Интервью генерального директора Международного центра стандартизации и сертификации Халяля Совета муфтиев России А. Г. Газизова о развитии международной интеграции индустрии халяля стран Таможенного Союза.

ГК ПТИ – управление качеством по мировым стандартам

И.В. Ведерникова

Одним из основных принципов инновационной деятельности компании является сочетание фундаментальных научных знаний и прикладных дисциплин, которое подразумевает прохождение пути от глубокого изучения природы ингредиентов до их конечного использования в технологии пищевых продуктов

Система объективной оценки качества свиных туш по выходу мышечной ткани

А.Н. Захаров, А.В. Эдер, Т.М. Миттельштейн, И.В. Козырев

В статье описывается комплексное решение задачи объективной оценки качества свиных туш. Решение основано на применении инструментальных средств оценки толщины шпика, интегрированных в информационную систему предприятия. Метод оценки стандартизован и применяется на практике

Ключевые слова: объективная оценка, выход мышечной ткани, свиноводство, ГОСТ Р 53221-2008, прибор ИМ-03.

Интенсификация процесса измельчения блочного замороженного мяса

В.И. Ивашов, Б.Р. Каповский

Измельчитель новой конструкции, оснащенный режущим инструментом в виде пакета дисковых иглофрез либо червячной фрезы, позволяет интенсифицировать процесс резания сырья, обеспечивая тонкое измельчение замороженных блоков мяса в одну стадию.

Ключевые слова: новый измельчитель; интенсификация измельчения; одностадийная технология; автоматическая линия измельчения.

Streptomyces chromogenes s.g. 0832 – биофлокулянт для очистки сточных вод мясной промышленности

Л.В. Брындина, К.К. Полянский

В статье рассматривается возможность применения актиномицета *Streptomyces chromogenes* s.g. 0832 как биофлокулянта в очистке сточных вод мясокомбинатов. Приведена сравнительная характеристика данного микроорганизма и применяемых флокулянтов.

Ключевые слова: актиномицеты, биофлокуляция, сточные воды, очистка

Качество и состав мясных продуктов: как научиться методам оценки?

С.И. Хвеля, В.А. Пчелкина

По многочисленным просьбам работников сертификационных центров и мясоперерабатывающих предприятий с февраля 2002 года в Учебном центре ВНИИ мясной промышленности имени В.М. Горбатова начато обучение новой специальности - гистолог мясного сырья и мясных продуктов. Обучение проводится по специально разработанным программам для начинающих специалистов и для имеющих практическую подготовку.

Пищевые добавки, ингредиенты и вспомогательные материалы в мясной промышленности

А.Н. Захаров, М.В. Трифонов, М.Д. Асхабова, С.М. Оплачко

Обзор изобретений, которые получили патентную защиту в национальных и международных патентных ведомствах.

Ключевые слова: патенты, пищевые добавки, ингредиенты, оболочки, упаковка и вспомогательные материалы.

Мясные закуски – вступительный аккорд или целая увертюра застолья?

О.В. Лисова

Статья посвящена традиционным холодным и горячим закускам русского застолья, рассказывает об их предназначении и развитии традиции. Также в ней даны рецепты некоторых закусок.