

Стандарты мясной промышленности

Редакционная статья. Обзор проблем и вопросов, которые освещаются в главной теме номера «Стандарты мясной промышленности»

Роль стандартов в техническом регулировании мясной промышленности в рамках Таможенного союза

О.А. Кузнецова, Н.В. Маслова

Статья знакомит читателей с принципами и проблемами формирования единой системы технического регулирования Таможенного союза и ЕвразЭС в сфере производства и оборота пищевых продуктов, местом и ролью стандартов ТС и национальных стандартов в производстве продуктов питания.

Ключевые слова: национальный стандарт, технический регламент, Таможенный союз, ЕвразЭС, продукция, методы испытания.

С нового года – новые стандарты

В.В. Насонова, Л.И. Лебедева, Л.А. Веретов, М.И. Гундырева

С 1 января 2013 года вводятся в действие новые национальные стандарты на мясную продукцию. В статье представлен обзор изменений нормативных требований на вареные колбасные изделия, ливерные колбасы и замороженные блоки из жилованного мяса.

Ключевые слова: национальные стандарты, вареные колбасные изделия, ливерные колбасы, блоки из жилованного мяса, группы и категории мясопродуктов

Впервые мясоперерабатывающее предприятие сертифицировано по международной схеме сертификации FSSC 22000

М.Н. Степаненко, В.Н. Балабаева, Н.В. Маслова

Международный стандарт ISO 22000 разработан для предприятий пищевой промышленности и объединяет в себе семь принципов менеджмента безопасности пищевой продукции концепции HACCP, а также восемь принципов менеджмента качества в соответствии с ISO 9001

Турецкий производитель птицы Abalioglu взял курс на расширение бизнеса

Герман Шальк

Если рост бизнеса не сопровождается адекватным изменением в системе управления, в нем происходят негативные изменения, которые приносят убытки и тормозят развитие. Компания ЦСБ предлагает надежную оптимизацию и контроль процессов для стабильного развития.

Трегалоза – новый ингредиент для полуфабрикатов

В.В. Насонова, Е.К. Туниева, Ф.В. Холодов

Статья посвящена результатам исследования функциональных свойств трегалозы и ее влияния на качество мясного сырья в процессе холодильного хранения. Установлено, что при правильно выбранной концентрации введение трегалозы способствует снижению потерь массы после холодильной и последующей термической обработке мяса без ухудшения органолептических характеристик готового продукта.

Ключевые слова: трегалоза, активность воды, холодильная обработка, органолептическая оценка.

Обездвиживание свиней – от целесообразности к гуманности

И.В. Сусь, М.О. Василевский

В статье описаны современные способы обездвиживания свиней, представлен комплексный подход к подбору оптимальной технологии обездвиживания, представлены данные научных исследований.

Ключевые слова: обездвиживание, углекислый газ, электрический ток, анестезия, гуманность, свиньи.

Производство и потребление колбасных изделий

А.А. Семенова, Н.Ф. Небурчилова, А.А. Мотовилина, Ф.В. Адылов

В статье дан анализ состояния и прогноз развития сегментов российского внутреннего рынка колбасных изделий. В структуре потребления мяса колбасные изделия занимают в России важное место, авторы исследуют динамику спроса в разных ассортиментных группах и в регионах России.

Ключевые слова: конкурентная стратегия, ассортимент, потребление мяса в России, маркетинговые исследования, перераспределение потребления.

Направления инновационного развития предприятий мясной промышленности

Н.Ф. Небурчилова, И.П. Волинская

Применительно к мясной промышленности инновационная политика требует мер по широкому внедрению малоотходных и безотходных технологических процессов, техническому перевооружению производства на основе современного оборудования. В связи с этим большое значение приобретают научные исследования, которые могут быть конвертированы в стратегически важные инновации.

Ключевые слова: инновации, источники финансирования, технологические и промышленные парки, технологические центры, центры трансфера технологий, бизнес-инкубаторы, особые экономические зоны, международное исследование в сфере инноваций

Комплексные инженерные решения для предприятий мясной промышленности и АПК

Виталий Дерин, Александр Гарзанов

Активизация процессов реконструкции и создания новых предприятий в птицеводстве, животноводстве, перерабатывающей промышленности способствует повышению спроса на комплексные инженерные решения. В статье дано обоснование преимуществ комплексного подхода при строительстве и модернизации мясоперерабатывающих предприятий.

Пищевая клетчатка – российский продукт

Ю.А. Матвеев, А.В. Назаров

В 2012 году Группой компаний «Протеин. Технологии. Ингредиенты» запущено собственное производство пищевой клетчатки из сырья растительного происхождения под торговой маркой «Камецель».

Рентабельность линий по производству вареной ветчины: адаптация к различным режимам созревания

Марта Шаргайо, Жозеп Лагарес

Большинство перерабатывающих компаний, производящих вареные мясопродукты, направляют свои усилия и капиталовложения, на отработку режима созревания вареных мясопродуктов между массированием и варкой, либо на альтернативные способы достижения технологического эффекта, надеясь, что в будущем это даст им преимущество перед конкурентами. Эта ложная технологическая дихотомия (большинство из аргументов «за» или «против» не имеют под собой никаких научных оснований) возникла еще в тот период, когда началось производство промышленного оборудования, но актуальна и в наши дни.

Сравнительная оценка качества свинины от животных разных схем выращивания с точки зрения устойчивости производства

И.М. Чернуха, Ю.А. Хворова, С.А. Лисицова

В статье рассматриваются качественные характеристики мясного сырья, полученного от свиней разных систем выращивания. Оценены факторы, непосредственно влияющие на качество сырья, и выявлены причины их возникновения.

Ключевые слова: выращивание, свиньи, качество, мясное сырье.

Требования к стартовым культурам, применяемым в мясной промышленности

А.А. Семенова, М.Ю. Минаев, Д.Е. Кровопусков

Бактериальные препараты потенциально могут быть ответственны за ряд нежелательных побочных. Наибольшую актуальность поэтому сегодня приобретает требование к контролю трансмиссивных генов, прежде всего антибиотикорезистентности.

Ключевые слова: стартовая культура, штаммоспецифичность, СанПиН 2.3.2.1078-03, контаминация бактериальных заквасок, депонирование микроорганизмов.

Халяль: интеграция, сертификация, развитие в России и Мире

Пресс-центр МЦСиС «Халяль» СМР

Рекламная статья посвященная десятилетию деятельности Международного Центра стандартизации и сертификации «Халяль»

Обзор диссертаций, защищенных во ВНИИМПе в 2011-2012 годах

А.Н. Захаров, А.А. Кубышко

В обзоре представлены восемь кандидатских и одна докторская диссертация, защищенные во ВНИИМПе в 2011 и 2012 годах. Тематически обзор поделен на четыре группы: функциональные продукты, методы исследования, функционально-технологические свойства добавок, промышленный холод.

Ключевые слова: пищевые волокна, свиные ножки, мясные консервы, обогащенные $\omega 3$ ПНЖК, количественное определение содержания мышечной ткани, метод на основе ПЦР в реальном времени, синерезис пищевых гидроколлоидов, конжаковая камедь, холодильно-технологические системы.

Влияние способов и условий упаковки мяса на его качество и длительность хранения

Н.А. Горбунова

В обзоре описываются опыты зарубежных ученых по определению влияния различных видов и способов упаковки на цвет и нежность мяса. Сравнивались термоформовочная вакуумная упаковка (SVP), вакуумная упаковка (VP) и упаковка в модифицированной газовой среде (MAP)

«Весь мир питания» снова в Москве

М.И. Савельева

Отчет о выставке «World Food Moscow 2012», которая прошла в ЦВК «Экспоцентр» с 17 по 20 сентября 2012 года. Это одна из крупнейших продовольственных выставок в Европе, которая интересна компаниям со всего мира своей возможностью выйти на продовольственный рынок России.

Какой домашний стол без свинины?

Л.А. Веретов

Заметка о гастрономических достоинствах свинины и способах её приготовления. Ниже приведен рецепт грудки, сваренной в отваре луковой шелухи.