

СОДЕРЖАНИЕ

МЯСНОЕ АССОРТИ

06 Новости

ПУЛЬС РЫНКА

16 Разнонаправленная динамика отрасли
22 Высокий спрос, да денег нет – пельмени теряют былую популярность

СТАНДАРТЫ И НОРМАТИВЫ

20 Времени осталось немного. О переходе на электронные формы ветеринарных сертификатов с 1 января 2018 года

СОБЫТИЕ

30 Первичная переработка на «АГРОПРОДМАШ 2017»

МАРКЕТИНГ

32 Выбираем лучшее. Покупательские предпочтения на рынке мяса и мясных продуктов

ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУРЫ

14 Меттвурст – компонент классического мясного ассорти
63 Фермерские продукты из мяса кролика

ПРАКТИКУМ

26 Модернизация производства – залог успешного бизнеса
64 Скупой платит дважды. Как выбрать подрядчика по локальным очистным сооружениям
74 Экономить и не переплачивать, или резервы для снижения себестоимости

КОНСАЛТИНГ

40 Пять факторов в работе с сетями, над которыми стоит задуматься

ПАТЕНТЫ

52 Патентованные инновации в мясоперерабатывающей отрасли

IT-ТЕХНОЛОГИИ

56 9 способов снижения затрат для большей прибыли. Практические рекомендации компании CSB-System для предприятий мясной промышленности

НАУКА - ПРОИЗВОДСТВУ

68 Исследование мясного сырья в посоле с применением акустически активированного рассола
76 Синерезис как показатель устойчивости мясных систем

ВЫСТАВКИ, СЕМИНАРЫ, КОНФЕРЕНЦИИ

06 Презентация компании «БЕГАРАТ» на выставке «АГРОПРОДМАШ 2017»
31 АГРОПРОДМАШ 2017 (Москва)
50 Золотая осень 2017 (Москва)
59 Семинар компании CSB-System «Оптимизация в пищевой промышленности» в г. Эттинген (Германия)
62 ПРОДЭКСПО 2018 (Москва)
66 Молочная и мясная индустрии 2018 (Москва)



ЖУРНАЛ «МЯСНОЙ РЯД»

Издается с 2001 года

Учредитель и издатель:
ООО «Журнал «МЯСНОЙ РЯД»

**Генеральный директор
и главный редактор:**
Александр ГУШАНСКИЙ

Технический секретарь:
Гаянэ ЕСИНА

Дизайн и верстка:
Екатерина ПОПОВА

Редактор-корректор:
Мария ПАВЛОВА

Служба распространения:
Сергей САЛЬНИКОВ

Адрес:
127137, г. Москва, ул. Правды, д. 24

Телефон: (499) 257-45-76

Телефон/факс: (495) 677-39-58

Моб. телефон: +7 (926) 287-36-61

E-mail: meat@meat-milk.ru

Сайт: www.meat-milk.ru



Уважаемые читатели!
**Подписка на журнал
«МЯСНОЙ РЯД»
осуществляется
через каталог «Роспечать».**
**Наш подписной индекс
№ 84121.**
**Подписка производится
как на территории РФ,
так и в странах СНГ.**

ВСЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА

ОБОРУДОВАНИЕ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНВЕНТАРЬ

- 2 обл.** «ОЛЕКС ХОЛДИНГ»: технологическое проектирование, промышленный холод
- 07** «БЕГАПАТ»: Оборудование для переработки мяса и птицы
- 09** GAROS: машины и оборудование для посола
- 21** METALGUIMIA: система TURBOMEAT PROCESS
- 43** «АНТЕС»: оборудование для пищевых производств
- 44** «ПРОМКОМПЛЕКТ ПЛЮС»: оборудование, технологический инвентарь, пресс-формы, сетки
- 48** MAREL: роботы M-Line, автоматизированные линии убоя свиней с технологией TwinTools, линии готовых продуктов Case Ready
- 59** «ТЕЛЕДООР»: распашные двери, холодильные камеры
- 73** UNITY: российское оборудование для мясопереработки

ИНГРЕДИЕНТЫ, ДОБАВКИ

- 02** Дмитровский белковый комбинат: производство высокофункциональных коллагеновых свиных и куриных белков
- 05, 38** ЦИП: функциональные добавки на основе животного белка, смеси молочных белков, пряно – ароматические композиции
- 13** «АРОМАДОН»: технологии готовых решений
- 15** «ХОЛКОФ»: смеси пряностей и функциональные добавки
- 25** «АВСТРИЯ СПАЙС»: «чистая этикетка», концепция РАПС
- 35** «МОЗЫРЬСОЛЬ»: пищевая добавка «Смесь посолочно – нитритная»
- 45** «ТЭРА»: ингредиенты для варено – копченых колбас
- 46** «МИКОБОР»: противогрибковые препараты
- 51** Д-М: ингредиенты для мясопереработки
- 67** «ХИМФУД»: фосфаты «БУДЕНХАЙМ», эмульгаторы «БАСФ»
- 72** «КОНСУЛ»: комплексные функциональные и вкусоароматические добавки
- 3 обл.** «Лаборатория Вкуса»: ароматизаторы и вкусоароматические смеси, специи

УПАКОВКА, КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ

- 01** SLAVA: пленка, оболочка, пакеты, печать
- 11** «ОМЕГА»: ПОЛИСВЭД – латексное покрытие для сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий
- 28** «АТЛАНТИС – ПАК»: оболочки, пакеты, пленки

СЫРЬЕ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

- 37** «АРОМИКА»: буковая, дубовая, ольховая щепка

ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ

- 36** «КАЛВАТИС»: производственная санитария мясоперерабатывающих предприятий
- 60** «АСАНА™»: моющие и дезинфицирующие средства

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций. Регистрационное свидетельство ПИ № СС77-28594.

Журнал включен в базу РИНЦ.

Номер подписан в печать 10.09.2017.

© 2001, ООО «Журнал «Мясной ряд». Любое воспроизведение материалов и их фрагментов на любом языке возможно только с письменного разрешения ООО «Журнал «Мясной ряд».

При перепечатке материалов ссылка на журнал «Мясной ряд» обязательна. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов.