

# СОДЕРЖАНИЕ

## МЯСНОЕ АССОРТИ

- 06 Новости

## ПУЛЬС РЫНКА

- 14 Индейка – мясо будущего?

## ТОЧКА ЗРЕНИЯ

- 18 Аграрный рынок и идеальный потребитель

## БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

- 20 О методах детекции сальмонеллы в мясной продукции

## КАДРЫ

- 28 Творчество в рамках допусков

## МАРКЕТИНГ

- 24 Универсальный аналитический инструмент для руководителей  
34 Интенсивность спроса на мясные полуфабрикаты в 2017 году

## ПРАКТИКУМ

- 36 Организация технологического процесса на предприятиях убой и первичной переработки свиней

## ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУРЫ

- 44 Рецептуры Франции

## IT-ТЕХНОЛОГИИ

- 50 ERP-система как центральный пункт управления

## КОНСАЛТИНГ

- 54 Запуск нового продукта на мясоперерабатывающем предприятии

## ПАТЕНТЫ

- 60 Патентованные инновации в мясоперерабатывающей отрасли

## НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

- 70 Препараты клетчатки: особенности состава, свойств и технологического использования  
76 Применение электромагнитного поля низких частот в технологии производства сырокопченых колбас

## ВЫСТАВКИ, СЕМИНАРЫ

- 58 АГРОПРОДМАШ 2018 (Москва)  
59 WorldFood 2018 (Москва)  
75 Золотая осень 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:  
Гаяне ЕСИНА

Дизайн и верстка:  
Екатерина ПОПОВА

Редактор-корректор:  
Мария ПАВЛОВА

Служба распространения:  
Сергей САЛЬНИКОВ

Адрес:  
125195, г. Москва,  
ул. Беломорская, д. 8 - 67  
Телефон: (499) 257-45-76  
Телефон/факс: (499) 257-38-08  
Моб. телефон: +7 (926) 267-36-61  
E-mail: a2574576@yandex.ru  
meat-dop-nb@yandex.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

- 10** HANDTMANN: система ConPro – продукты в натуральной альгинатной оболочке  
**12** MAREL: линия обвалки и жиловки StreamLine  
**31** FRONTMATEC: линии убоя свиней, линии разделки/обвалки, гигиеническое оборудование

### ИНГРЕДИЕНТЫ, ДОБАВКИ

- 01, 26** ТЭРА: добавки, комплексные смеси для колбас  
**05, 66** ЦИП: пряно-ароматические композиции, добавки для барбекю, свиные и говяжьи животные белки  
**09** PÉTTEHMAЙEP PУC: пищевые волокна SUPERCEL®  
**21** HOLKOF: технологии производства сыровяленых колбас  
**32** АРОМАДОН: пищевые добавки халаль  
**48** МИКОБОР: противогрибковые препараты  
**53** МОЗЫРЬСОЛЬ: пищевая добавка «Смесь посолочно-нитритная»  
**65** АВСТРИЯ СПАЙС: маринады «РАПС» без E-кодов

### УПАКОВКА, КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ

- 2 обл.** ЛОГОС: коллагеновые оболочки VISCOFAN  
**02** KALLE: полиамидные оболочки для с/к колбас «НалоФерм», фиброузная оболочка «НалоФит»

### IT-РЕШЕНИЯ

- 09** CSB-SYSTEM: IT-решения для предприятий пищевой промышленности

### СЫРЬЕ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

- 47** АРОМИКА: буковая, дубовая, ольховая щеп

### ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ

- 19** АСАНА™: моющие и дезинфицирующие средства  
**69** КАЛВАТИС: производственная санитария мясоперерабатывающих предприятий

### ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ

- 3 обл.** STYLAB: системные решения для пищевой микробиологии

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 06.07.2018.

© 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.