

СОДЕРЖАНИЕ

МЯСНОЕ АССОРТИ

06 Новости

ПУЛЬС РЫНКА

- 12 Развитие экспорта – стратегическая задача
20 Современные тенденции развития первичной переработки
28 Халяль: глобальные тренды, локальные перспективы
50 Мясное скотоводство России
64 Рост FMCG-ритейла в 2019-2020 годах замедлится

ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

18 Традиционная мясопереработка стремительно теряет позиции

СОБЫТИЕ

34 Группа «Черкизово» открыла мясоперерабатывающий завод-робот

ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУРЫ

- 10 Сыровяленые деликатесы из говядины – европейские традиции
68 Диетические сардельки

СЕРТИФИКАЦИЯ

30 Восток – дело тонкое

АКТУАЛЬНОЕ ИНТЕРВЬЮ

36 Максим Марышев: «Мы ценим качество, и есть уверенность в завтрашнем дне»

IT-ТЕХНОЛОГИИ

- 40 Что дает MES в мясопереработке (Часть 1)
42 ERP-система надежно поддерживает рост и развитие предприятия

ВСЕ О МЯСЕ

46 Американские заметки русского технолога (Часть 1)

ПРАКТИКУМ

62 Современные методы интенсивного охлаждения мяса

МАРКЕТИНГ

60 Колбаса: восприятие через сознание потребителя

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО

63 Определение содержания мяса в фарше и колбасной продукции

ЭКСПЕРТИЗА

70 Главное – натуральность сосисок

ПАТЕНТЫ

76 Патентованные инновации в мясоперерабатывающей отрасли



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:
125195, г. Москва,
ул. Беломорская, д. 8 - 67
Телефон: (499) 257-45-78
Телефон/факс: (499) 257-39-09
Моб. телефон: +7 (926) 287-36-61
E-mail: a2574576@yandex.ru
meat-dor-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

- 58** MAREL: система улаковки субпродуктов
3 обл. ПРОМКОМПЛЕКТ-ПЛЮС: оборудование,
технологический инвентарь, пресс-формы, сетки

ИНГРЕДИЕНТЫ, ДОБАВКИ

- 2 обл.** ХИМФУД: немецкие фосфаты «Буденжайм»,
эмульгаторы «БАСФ»
01 АВСТРИЯ СПАЙС: смеси специй и добавок, готовые
рецептуры
09 РЕТТЕНМАЙЕР РУС: пищевые волокна SUPERCEL®
11 HOLLKOF: ингредиенты для сыровяленых деликатесов
24 ЦИП: ингредиенты для производства рубленых
полуфабрикатов
32 АРОМАДОН: пищевые добавки халяль
54 ТЭРА: функциональная комплексная смесь
«ФУНКЦИЯ МАКСИ» для производства полуфабрикатов
56 МИКОБОР: противогрибковые препараты

УПАКОВКА, КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ

- 02** KALLE: полнамидные оболочки «НалоФерм» для
сырокопченых колбас

ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ

- 17** СТАЙЛАБ: модульный анализатор активности воды
ФА-ст лаб

IT-РЕШЕНИЯ

- 39** CSB-System: программное обеспечение для предприятий
пищевой промышленности
39 Абсолют-Софт: программный продукт для
мясоперерабатывающих предприятий, оборудование,
консалтинг

ВЫСТАВКИ

- 05** IFFA 2019 (Франкфурт-на-Майне)
45 ПРОДЭКСПО 2019 (Москва)
49 AGROFARM 2019 (Москва)
67 Молочная и мясная индустрия 2019 (Москва)

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 20.01.2019.

© 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.